





## Deutsch

## 1 Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

#### Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

#### Warnhinweis

- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand, um Zutaten in die Einfüllöffnung zu schieben, während das Gerät läuft. Verwenden Sie ausschließlich den Stopfer.
- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nie an einen Zeitschalter anschließen.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind, verwenden Sie das Gerät nicht.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Erlauben Sie Kindern zu ihrem Schutz nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn Zutaten innen an der Schüssel kleben bleiben, schalten Sie das Gerät ab, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lösen Sie die Zutaten dann mithilfe eines Teigschabers von der Becherwand.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Scheiben und die Messereinheiten der Küchenmaschine verwenden bzw. reinigen. Die Klingen sind sehr scharf.
- Berühren Sie die Messer nicht, besonders wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Messer sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.

#### Vorsicht

- Schalten Sie nie das Gerät durch Drehen der Schüssel oder der Deckel aus. Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Schalter immer auf **0**.
- Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Deckel der Schüssel erst ab, wenn alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.
- Überschreiten Sie nicht die auf der Schüssel angegebene maximale Füllmenge.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen.
- Bevor Sie das Knetzubehör oder die Scheiben entfernen oder reinigen, ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Überschreiten Sie nicht die im Benutzerhandbuch aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen (< 80 °C), bevor Sie sie verarbeiten.
- Lassen Sie das Gerät immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die nächste Portion verarbeiten.
- Bestimmte Zutaten können die Oberfläche der Teile verfärben. Dies wirkt sich nicht negativ auf die Teile aus. Die Verfärbungen verschwinden gewöhnlich nach einer gewissen Zeit.
- Geräuschpegel = 85 dB [A]

### Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder. Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch gehandhabt wird.

### Recycling



Ihr Gerät wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Komponenten entwickelt und herstellt, die recycelt und wiederverwendet werden können. Befindet sich das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Gerät, bedeutet dies, dass für dieses Gerät die Europäische Richtlinie 2002/96/EG gilt.



Entsorgen Sie dieses Produkt nie mit dem restlichen Hausmüll. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Durch die korrekte Entsorgung Ihrer Altgeräte werden Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt.

## 2 Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips. Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) registrieren. Rezepte für Ihre Küchenmaschine finden Sie unter [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## 3 Küchenmaschine

#### ! Warnung

- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand (z.B. einen Teigschaber), um Zutaten in die Einfüllöffnung zu schieben, während das Gerät läuft. Verwenden Sie ausschließlich den Stopfer.

#### Schneidmesser

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß Abbildung 2 montieren. Mit dem Schneidmesser können Sie Zutaten hacken, verrühren, mixen oder pürieren. Sie können sie auch zum Mixen und Mischen von Teig verwenden.

#### ! Achtung

- Zerkleinern Sie mit dem Schneidmesser keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnüsse oder Eiswürfel, da die Messer sonst stumpf werden.

#### ≡ Hinweis

- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse oder Schokolade zerkleinern. Ansonsten werden diese Zutaten zu heiß, schmelzen und werden klumpig.
- Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in ca. 3 × 3 × 3 cm große Stücke.

- Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie an der Motoreinheit anzubringen, und setzen Sie dann den Zubehöralter in die Schüssel.
  - Wenn die Schüssel richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.
- Setzen Sie das Schneidmesser auf den Zubehöralter.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
  - Wenn der Deckel richtig angebracht wurde, rastet er hörbar am Griff der Schüssel ein.
- Setzen Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung ein.
- Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
- Überprüfen Sie die Zubereitungszeit, die maximale Menge und die Geschwindigkeitsstufe, die für Zutaten in Tabelle 1 erforderlich sind. Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
- Drehen Sie den Regler nach der Verwendung auf **0**, und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

#### \* Tipp

- Wenn Sie Zwiebeln hacken möchten, drehen Sie den Regler einige Male auf **P**, um zu verhindern, dass die Zwiebeln zu feil gehackt werden.
- Wenn Speisen am Messer oder innerhalb der Schüssel kleben, können Sie folgendermaßen vorgehen: 1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. 2. Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab. 3. Verwenden Sie einen Teigschaber, um die Zutaten vom Messer und von der Innenwand der Schüssel zu entfernen.

#### Gezacktes Messer

Bevor Sie beginnen, stellen Sie sicher, dass Sie die Teile gemäß Abbildung 3 montieren. Verwenden Sie das gezackte Messer zum Zerkleinern von Tiefkühlobst.

#### ≡ Hinweis

- Setzen Sie stets die Messereinheit in die Schüssel, bevor Sie beginnen.
- Es wird empfohlen, das Obst vor dem Einfrieren in Würfel der Größe 2 x 2 x 2 cm zu schneiden.
- Für Nächstlich mit Obst sollten Sie die Geschwindigkeit **2** für fein zerkleinertes Obst und die Geschwindigkeit **1** für grob zerkleinertes Obst verwenden.

- Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie an der Motoreinheit anzubringen, und setzen Sie dann den Zubehöralter in die Schüssel.
  - Wenn die Schüssel richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.

- Setzen Sie das gezackte Eismesser auf den Zubehöralter.
- Geben Sie das Tiefkühlobst in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
  - Wenn der Deckel richtig angebracht wurde, rastet er hörbar am Griff der Schüssel ein.

- Setzen Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung ein.
- Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
- Drehen Sie den Schalter auf **1** oder **2**.
- Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

#### Kneithaken

Bevor Sie beginnen, stellen Sie sicher, dass Sie die Teile gemäß Abbildung 4 montieren. Mit dem Kneithaken können Sie Hefeteig für Brot und Pizzen kneten. Sie müssen die Flüssigkeitsmenge einstellen, um den Teig gemäß der Luftfeuchtigkeits- und Temperaturbedingungen zu formen.

#### ≡ Hinweis

- Verwenden Sie den Kneithaken nicht zum Vermengen des Teigs. Verwenden Sie dafür das Schneidmesser.
- Setzen Sie stets den Kneithaken in die Schüssel, bevor Sie die Zutaten einfüllen.

#### \* Tipp

- Wenn Sie Mehl mit einem hohen Glutenanteil verwenden, nehmen Sie für beste Ergebnisse 60 g Wasser pro 100 g Mehl, und kneten Sie mit einer Geschwindigkeit von 1 für 2 Minuten lang (max. Zeit).

- Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie an der Motoreinheit anzubringen, und setzen Sie dann den Zubehöralter in die Schüssel.
  - Wenn die Schüssel richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.
- Setzen Sie den Kneithaken auf den Zubehöralter.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
  - Wenn der Deckel richtig angebracht wurde, rastet er hörbar am Griff der Schüssel ein.
- Setzen sie den Stopfer in die Einfüllöffnung ein.
- Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
- Stellen Sie den Regler auf die Position **1**.
- Überprüfen Sie die Zubereitungszeit, die maximale Menge und die Geschwindigkeitsstufe, die für Zutaten in Tabelle 1 erforderlich sind.
- Drehen Sie den Regler nach der Verwendung auf **0**, und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

#### Quirl

Bevor Sie beginnen, stellen Sie sicher, dass Sie die Teile gemäß Abbildung 5 montieren.

- Setzen Sie den Zubehöralter in die Schüssel ein.
- Setzen Sie den Schneebesen auf den Zubehöralter der Schüssel.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu befestigen. Setzen sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.
- Den Schalter auf Stufe **1** drehen.
- Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

#### Zitruspresse

Bevor Sie beginnen, stellen Sie sicher, dass Sie die Teile gemäß Abbildung 6 montieren. Sie können die Zitruspresse zum Ausdrücken von Zitrusfrüchten verwenden.

- Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie an der Motoreinheit anzubringen, und setzen Sie dann den Zubehöralter in die Schüssel.
  - Wenn die Schüssel richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.
- Setzen Sie das Sieb für die Zitruspresse auf die Antriebswelle in der Schüssel. Stellen Sie sicher, dass die Ausbuchtung des Siebs in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet.
  - Wenn das Sieb richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.
- Stellen Sie den Kegel auf das Sieb.
- Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
- Überprüfen Sie die maximale Menge, die für Zutaten in Tabelle 1 erforderlich sind. Drehen Sie den Regler auf die Geschwindigkeit **1**.
  - Der Kegel beginnt, sich zu drehen.
- Drücken Sie die Zitrusfrucht auf den Presskegel.
- Unterbrechen Sie den Vorgang von Zeit zu Zeit, um das Fruchtfleisch aus dem Sieb zu entfernen. Wenn Sie mit dem Saftpressen fertig sind oder das Fruchtfleisch entfernen möchten, drehen Sie den Schalter auf **0**, und nehmen Sie die Schüssel mit Sieb und Presskegel vom Gerät.

#### Schneidescheiben und Raspelscheiben

Bevor Sie beginnen, stellen Sie sicher, dass Sie die gewünschte Scheibe auswählen und sie gemäß Abb. 7 einbauen:

- Verstellbare Schneidescheibe für unterschiedlich dicke Zutaten
- Umkehrbare Raspelscheibe (größere oder kleine Größe)

#### ! Achtung

- Gehen Sie vorsichtig mit der Scheibe um. Sie hat eine sehr scharfe Klinge.
- Verarbeiten Sie mit den Scheiben keine harten Zutaten wie Eiswürfel.
- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.

## 4 Reinigung

#### ! Warnung

- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.

#### ! Achtung

- Achten Sie darauf, dass die Klingen der Messer und der Scheiben nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Sie könnten stumpf werden.
- Die Klingen sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Messereinheit der Küchenmaschine und die Scheiben reinigen.

- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die anderen Teile in heißem Wasser (< 60 °C) mit einem Spülmittel oder in einem Geschirrspüler.

#### Schnellreinigung

Reinigen Sie die Schüssel der Küchenmaschine und den Mixbecher wie folgt:

#### ≡ Hinweis

- Vergewissern Sie sich, dass das Messer in der Schüssel montiert ist, wenn Sie die Schüssel der Küchenmaschine reinigen.

- Gießen Sie lauwarmes Wasser (nicht mehr als 0,5 l) mit etwas Spülmittel in die Schüssel der Küchenmaschine.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel der Küchenmaschine, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.
- Drehen Sie den Schalter auf **P**. Lassen Sie das Gerät 30 Sekunden lang oder bis die Schüssel der Küchenmaschine sauber ist laufen.
- Drehen Sie den Regler nach der Verwendung auf **0**, und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- Nehmen Sie die Schüssel der Küchenmaschine ab, und spülen Sie sie mit sauberem Wasser ab.

## 5 Aufbewahrung

- Schieben Sie das Netzkabel in die integrierte Kabelaufwicklung (Abb. 10).
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.
- Legen Sie die Scheiben, den Kneithaken und den Schaft sowie andere kleine Zubehörteile in die Schüssel der Küchenmaschine (Abb. 11).

## 6 Garantie und Kundendienst

Besuchen Sie bei evtl. Problemen, für Service oder Informationen [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), oder wenden Sie sich an das Philips Service-Center in Ihrem Land. Die Telefonnummer befindet sich in der Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Philips Händler.

## Français

## 1 Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

#### Danger

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

#### Avertissement

- N'utilisez jamais vos doigts ou un objet pour introduire des ingrédients dans la cheminée de remplissage en cours d'utilisation. Utilisez exclusivement le poussoir.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée au bas de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, ne connectez jamais cet appareil à un programmeur.
- Si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Pour leur sécurité, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du bol, éteignez l'appareil et débranchez-le. Décollez ensuite les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule.
- Soyez prudent(e) lorsque vous manipulez ou nettoyez les disques ou les ensembles lames du robot ménager. Les bords sont très coupants.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.

#### Attention

- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le bol ou son couvercle. Pour éteindre l'appareil, réglez toujours le bouton sur **0**.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Avant de retirer le couvercle du bol, patientez jusqu'à l'arrêt complet des éléments en mouvement.
- Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments.
- Avant d'enlever ou de nettoyer l'accessoire de pétrissage ou les disques, débranchez l'appareil.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le manuel d'utilisation.
- Laissez refroidir les aliments chauds (<80 °C) avant de les traiter.
- Laissez toujours refroidir l'appareil après chaque utilisation.
- Certains aliments peuvent altérer la coloration de la surface des pièces. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Ces altérations de la coloration disparaissent généralement avec le temps.
- Niveau sonore = 85 dB [A]

#### Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation.

#### Recyclage



Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de haute qualité pouvant être recyclés et réutilisés. La présence du symbole de poubelle barée indique que le produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE :



Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères ordinaires. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut correcte de l'ancien produit permet de préserver l'environnement et la santé.

## 2 Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Vous trouverez des recettes pour votre robot ménager sur le site Web [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## 3 Robot ménager

#### ! Avertissement

- N'utilisez jamais vos doigts ou un objet (par exemple, une spatule) pour introduire des ingrédients dans la cheminée de remplissage en cours d'utilisation. Utilisez exclusivement le poussoir.

#### Couteau du hachoir

Avant de commencer, assurez-vous que vous avez effectué le montage selon la fig. 2. Vous pouvez utiliser le couteau du hachoir pour hacher, mélanger ou mixer des ingrédients, ou encore pour en faire de la purée. Vous pouvez également l'utiliser pour mixer et mélanger des pâtes à gâteau.

#### ! Attention

- N'utilisez pas le couteau du hachoir pour hacher des ingrédients durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émauser les lames.

#### ≡ Remarque

- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous râpez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.
- Coupez les grands aliments en morceaux d'environ 3 × 3 × 3 cm.

- Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le bloc moteur, puis placez le support pour outil dans le bol.
  - Lorsque le bol est correctement fixé, vous entendez un clic.
- Placez le couteau du hachoir sur le support pour outil.
- Placez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle sur le bol et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
  - Lorsque le couvercle est correctement assemblé, vous entendez un clic et le couvercle est fixé à la poignée du bol.
- Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.
- Branchez la fiche électrique.
- Vérifiez le temps de préparation, la quantité maximale et la vitesse nécessaires pour les ingrédients dans le Tableau 1. Réglez le bouton sur la vitesse souhaitée.
- Après utilisation, réglez le bouton sur **0** et débranchez l'appareil.

#### \* Conseil

- Lorsque vous hachez des oignons, réglez le bouton sur la position **P** à plusieurs reprises afin d'éviter que les oignons ne soient hachés trop finement.
- Lorsque des ingrédients s'accumulent sur la lame ou sur les parois intérieures du bol, vous pouvez procéder comme suit : 1. Arrêtez l'appareil, puis débranchez-le. 2. Retirez le couvercle du bol. 3. Détachez les ingrédients de la lame ou de la paroi du bol à l'aide d'une spatule.

#### Lame dentelée

Avant de commencer, assurez-vous que vous avez effectué le montage selon la fig. 3. Utilisez la lame dentelée pour hacher des fruits congelés.

#### ≡ Remarque

- Insérez toujours l'ensemble lames dans le bol avant de commencer.
- Il est recommandé de couper les fruits en cubes de 2 × 2 × 2 cm avant de les congeler.
- Pour réaliser des desserts de fruits, il est recommandé d'utiliser la vitesse 2 pour une consistance douce et la vitesse 1 pour une consistance épaiss.

- Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le bloc moteur, puis placez le support pour outil dans le bol.
  - Lorsque le bol est correctement fixé, vous entendez un clic.

- Placez la lame dentelée sur le support pour outil.
- Placez les fruits congelés dans le bol.
- Placez le couvercle sur le bol et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
  - Lorsque le couvercle est correctement assemblé, vous entendez un clic et le couvercle est fixé à la poignée du bol.

- Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

- Branchez la fiche électrique.
- Réglez le bouton sur **1** ou **2**.
- Après utilisation, réglez le sélecteur de vitesse sur la position **0**, puis débranchez l'appareil.

#### Accessoire de pétrissage

Avant de commencer, assurez-vous que vous avez effectué le montage selon la fig. 4. Vous pouvez utiliser l'outil de pétrissage pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza. Vous devez adapter la quantité de liquide pour former la pâte en fonction des conditions d'humidité et de température.

#### ≡ Remarque

- N'utilisez pas l'outil de pétrissage pour mélanger des pâtes à gâteau. Pour cela, utilisez le couteau du hachoir.
- Insérez toujours l'outil de pétrissage dans le bol avant d'y ajouter des ingrédients.

#### \* Conseil

- Si vous utilisez de la farine à taux élevé de gluten, utilisez 60 g d'eau par 100 g de farine et pétrissez à la vitesse 1 pendant 2 minute (maximum) pour obtenir un résultat optimal.

- Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le bloc moteur, puis placez le support pour outil dans le bol.
  - Lorsque le bol est correctement fixé, vous entendez un clic.
- Placez l'outil de pétrissage sur le support pour outil.
- Placez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle sur le bol et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
  - Lorsque le couvercle est correctement assemblé, vous entendez un clic et le couvercle est fixé à la poignée du bol.
- Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.
- Branchez la fiche électrique.
- Réglez le bouton sur la position **1**.
- Vérifiez le temps de préparation, la quantité maximale et la vitesse nécessaires pour les ingrédients dans le Tableau 1.
- Après utilisation, réglez le bouton sur **0** et débranchez l'appareil.

#### Fouet

Avant de commencer, assurez-vous que vous avez effectué le montage selon la fig. 5.

- Placez le support pour outil dans le bol.
- Placez le fouet sur le support pour outil dans le bol.
- Placez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle sur le bol. Fermez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.
- Sélectionnez la vitesse **1**.
- Après utilisation, réglez le sélecteur de vitesse sur la position **0**, puis débranchez l'appareil.

#### Presse-agrumes

Avant de commencer, assurez-vous que vous avez effectué le montage selon la fig. 6.

- Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le bloc moteur, puis placez le support pour outil dans le bol.
  - Lorsque le bol est correctement fixé, vous pouvez entendre un clic.
- Placez le filtre pour presse-agrumes sur le support pour outil dans le bol. Assurez-vous que la partie saillante du filtre s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.
  - Lorsque le filtre est correctement fixé, vous pouvez entendre un clic.
- Placez le cône sur le filtre.
- Branchez la fiche électrique.
- Vérifiez la quantité maximale requise pour les ingrédients au tableau 1. Réglez le bouton sur la vitesse **1**.
  - Le cône commence à pivoter.
- Pressez l'agrumes sur le cône.
- De temps à autre, arrêtez de presser les agrumes et retirez la pulpe du filtre. Lorsque vous avez terminé ou si vous souhaitez retirer la pulpe, réglez le bouton sur **0** et retirez le bol de l'appareil avec le filtre et le cône.

#### Disques à trancher et disques à râper

Avant de commencer, veillez à choisir le disque souhaité et à l'assembler sur l'appareil conformément à la fig. 7 :

- Disque à trancher réglable pour trancher les ingrédients à différentes épaisseurs.
- Disque à râper réversible (petit et grand)

#### ! Attention

- Soyez prudent(s) lorsque vous manipulez le disque. Il est extrêmement coupant.
- N'utilisez jamais les disques pour traiter des ingrédients durs, tels que des glaçons.
- N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit des ingrédients dans la cheminée de remplissage.

## 4 Nettoyage

#### ! Avertissement

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.

#### ! Attention



## Nederlands

## 1 Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

#### Gevaar

- Dompel de motorunit niet in water en spoel deze ook niet af.

#### Let op

- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp om ingrediënten door de vultrechter te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik alleen de stamper.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het voltage dat aan de onderkant van het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Gebruik het apparaat niet indien het netsnoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen voor hun eigen veiligheid.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de kom blijven kleven.Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel.
- Vees voorzichtig wanneer u de schijven of de mesunits van de keukenmachine aanraakt of schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.

#### Let op

- Schakel het apparaat nooit uit door aan de kom of de deksels te draaien. Schakel het apparaat altijd uit door de knop naar **0** te draaien.
- Haal na gebruik altijd direct de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot de bewegende delen stilstaan voordat u het deksel van de kom verwijdert.
- Overschrijd de maximumindicatie op de kom niet.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het kneedaccessoire of de schijven verwijdert of schoonmaakt.
- Gebruik nooit accessoire of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijd in de gebruiksaanwijzing niet.
- Laat hete ingrediënten afkoelen (< 80°C) voordat u deze gaat verwerken.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.
- Bepaalde ingrediënten kunnen verkleuringen op de onderdelen veroorzaken. Dit heeft geen negatief effect op de onderdelen. De verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.
- Geluidsniveau: 85 dB [A]

#### Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

#### Recycling



Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen die gerecycled en opnieuw gebruikt kunnen worden. Wanneer een product is voorzien van een symbool van een afvalcontainer met een kruis erdoorheen, valt het product onder de Europese richtlijn 2002/96/EG:



Gooi het product nooit weg met ander huishoudelijk afval. Informeer u over de lokale regels inzake gescheiden afvalophaling van elektrische en elektronische toestellen. Een goede afvalverwerking van uw oude product draagt bij tot het voorkomen van mogelijke schade voor het milieu en de volksgezondheid.

## 2 Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Registreer uw product op [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning. Ga voor recepten die u met uw keukenmachine kunt maken naar [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)

## 3 Keukenmachine

#### ⚠ Waarschuwing

- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) om ingrediënten door de vultrechter te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik alleen de stamper.

#### Hakmolenmes

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 2. U kunt het hakmolenmes gebruiken om ingrediënten te hakken, mixen, mengen of pureren. U kunt deze ook gebruiken om cakebeslag te mixen en te mengen.

#### ❗ Let op

- Gebruik het hakmolenmes niet om harde ingrediënten zoals koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat of ijsblokjes te hakken. Hierdoor kan het mes bot worden.

#### 🔧 Opmerking

- Laat het apparaat niet te lang werken wanneer u (harde) kaas of chocolade hakt. Deze ingrediënten worden anders te heet, waardoor ze gaan smelten en klonteren.
- Snijd grote stukken voedsel van tevoren in stukjes van circa 3 x 3 x 3 cm.

- Draai de kom rechtsom om deze op de motorunit te bevestigen en plaats dan de accessoirehouder in de kom.
  - Als de kom correct is geplaatst, hoort u een klik.
- Plaats het hakmes op de accessoirehouder.
- Doe de ingrediënten in de kom.
- Plaats het deksel op de kom en draai het deksel rechtsom om het vast te zetten.
  - Wanneer het deksel correct is geplaatst, hoort u een klik. Het deksel is dan aan het handvat van de kom bevestigd.
- Plaats de stamper in de vultrechter.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Controleer in Tabel 1 de vereiste bereidingstijd, maximale hoeveelheid en snelheid voor de ingrediënten. Draai de knop naar de gewenste snelheidsstand.
- Draai na gebruik de knop naar **0** en haal de stekker uit het stopcontact.

#### ✳ Tip

- Als u uien hakt, draai dan de knop een paar keer naar **P** om te voorkomen dat de uien te fijn worden gehakt.
- U kunt de volgende stappen volgen wanneer het voedsel aan het mes of in de kom blijft plakken: 1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. 2. Neem het deksel van de kom. 3. Verwijder de ingrediënten met een spatel van het mes en van de zijkant van de kom.

#### Getand mes

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 3. Gebruik het getande mes om bevroren fruit te vernalen.

#### 🔧 Opmerking

- Plaats de mesunit altijd in de kom voor u begint.
- Het wordt aangeraden het fruit in blokjes van 2 x 2 x 2 cm te snijden alvorens het te bevriezen.
- Voor het maken van fruitdesserts wordt het aangeraden snelheid 2 te gebruiken voor een fijn resultaat en snelheid 1 voor een grof resultaat.

- Draai de kom rechtsom om deze op de motorunit te bevestigen en plaats dan de accessoirehouder in de kom.
  - Als de kom correct is geplaatst, hoort u een klik.

- Plaats het getande mes om ijs mee te vernalen op de accessoirehouder.
- Doe het bevroren fruit in de kom.
- Plaats het deksel op de kom en draai het deksel rechtsom om het vast te zetten.
  - Wanneer het deksel correct is geplaatst, hoort u een klik. Het deksel is dan aan het handvat van de kom bevestigd.

- Plaats de stamper in de vultrechter.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Draai de knop naar **1** of **2**.
- Draai na gebruik de snelheidskeuzeknop naar **0** en haal vervolgens de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

#### Kneedaccessoire

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 4. U kunt het kneedaccessoire gebruiken om gistdeeg voor brood en pizza's te kneden. U moet de hoeveelheid vloeistof aanpassen om het deeg te vormen aan de hand van de vochtigheid en temperatuur.

#### 🔧 Opmerking

- Gebruik het kneedaccessoire niet om cakebeslag te mengen. Gebruik daar het hakmolenmes voor.
- Plaats het kneedaccessoire altijd in de kom voordat u de ingrediënten toevoegt.

#### ✳ Tip

- Gebruik bij glutenmeel voor de beste resultaten 60 g water voor iedere 100 g meel en kneed op snelheid 1 gedurende 2 minuut (max. tijd).

- Draai de kom rechtsom om deze op de motorunit te bevestigen en plaats dan de accessoirehouder in de kom.
  - Als de kom correct is geplaatst, hoort u een klik.
- Plaats het kneedaccessoire op de accessoirehouder.
- Doe de ingrediënten in de kom.
- Plaats het deksel op de kom en draai het deksel rechtsom om het vast te zetten.
  - Wanneer het deksel correct is geplaatst, hoort u een klik. Het deksel is dan aan het handvat van de kom bevestigd.
- Plaats de stamper in de vultrechter.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Draai de knop naar stand **1**.
- Controleer in Tabel 1 de vereiste bereidingstijd, maximale hoeveelheid en snelheid voor de ingrediënten.
- Draai na gebruik de knop naar **0** en haal de stekker uit het stopcontact.

#### Ballonklopper

- Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 5:
- Plaats de accessoirehouder in de kom.
  - Plaats de ballonklopper op de accessoirehouder in de kom.
  - Doe de ingrediënten in de kom.
  - Plaats het deksel op de kom. Draai het deksel rechtsom om het vast te zetten. Plaats de stamper in de vultrechter.
  - Selecteer snelheid 1.
  - Draai na gebruik de snelheidskeuzeknop naar **0** en haal vervolgens de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

#### Citruspers

- Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 6. U kunt de citruspers gebruiken om citrusvruchten uit te persen.
- Draai de kom rechtsom om deze op de motorunit te bevestigen en plaats dan de accessoirehouder in de kom.
    - Als de kom correct is geplaatst, hoort u een klik.
  - Plaats de zeef voor de citruspers op de accessoirehouder in de kom. Controleer of het uitsteeksel van de zeef in de sleuf van het handvat van de kom zit.
    - Als de zeef correct is geplaatst, hoort u een klik.
  - Zet de kegel op de zeef.
  - Steek de stekker in het stopcontact.
  - Controleer de maximale vereiste hoeveelheid voor de ingrediënten in Tabel 1. Draai de knop naar snelheid 1.
    - De kegel begint te draaien.
  - Druk de citrusvrucht op de perskegel.
  - Stop af en toe met persen om pulp uit de zeef te verwijderen. Draai de knop naar **0** en neem de kom met de zeef en perskegel van het apparaat af wanneer u klaar bent met persen of wanneer u pulp wilt verwijderen.

#### Snijschijven en raspschijven

Kies voor u begint de gewenste schijf en bevestig die volgens fig. 7:

- Verstelbare snijschijf om verschillende diktes in te stellen
- Omkeerbare raspschijf (klein en groter)

#### ❗ Let op

- Wees voorzichtig wanneer u de schijf aanraakt. Het heeft een zeer scherpe snijkant.
- Gebruik de schijf nooit om harde ingrediënten zoals ijsblokjes te verwerken.
- Oefen niet te veel druk uit op de stamper wanneer u de ingrediënten in de vultrechter duwt.

## 4 Reiniging

#### ⚠ Waarschuwing

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

#### ❗ Let op

- Vorkom dat de snijkanten van de messen en schijven in contact komen met harde voorwerpen. Hierdoor kan het mes bot worden.
- De snijkanten zijn scherp. Wees voorzichtig wanneer u de mesunit van de keukenmachine en de schijven schoonmaakt.

- Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.
- Maak de andere onderdelen schoon in warm water (< 60°C) met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

#### Snel schoonmaken

Om de keukenmachinekom en blenderkan gemakkelijker schoon te maken gaat u als volgt te werk.

#### 🔧 Opmerking

- Controleer of het mes in de kom is bevestigd als u de keukenmachinekom schoonmaakt.

- Giet lauwwarm water (niet meer dan 0,5 liter) en een paar druppels afwasmiddel in de kom van de keukenmachine.
- Plaats het deksel op de kom van de keukenmachine en draai het deksel rechtsom om het vast te zetten.
- Draai de knop naar **P**. Laat het apparaat 30 seconden werken of totdat de kom van de keukenmachine schoon is.
- Draai na gebruik de knop naar **0** en haal de stekker uit het stopcontact.
- Maak de kom van de keukenmachine los en spoel deze met schoon water uit.

## 5 Opbergen

- Duw het netsnoer in de geïntegreerde snoeropbergruimte (fig. 10).
- Berg het product op een droge plaats op.
- Plaats de schijven, het kneedaccessoire, de kneedas en andere kleine accessoires in de keukenmachinekom (fig. 11).

## 6 Garantie en service

Als u een probleem hebt of vraag hebt of service nodig hebt, gaar u naar [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) of neemt u contact op met het Philips Consumer Care Center in uw land. Het telefoonnummer vindt u in het 'worldwide guarantee'-vouwblad. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

## Italiano

## 1 Importante

Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimenti futuri.

#### Pericolo

- Non immergere la base motore nell'acqua e non sciacquarla mai sotto l'acqua corrente.

#### Avviso

- Non utilizzare mai le dita o altri oggetti per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. Servirsi esclusivamente del pestello.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione riportata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- Al fine di evitare situazioni pericolose, non collegare mai l'apparecchio a un timer.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti sono danneggiate, non utilizzare l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Per la loro sicurezza, non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Non lasciare mai in funzione l'apparecchio incustodito.
- Se gli ingredienti si attaccano alla parete del recipiente, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Servirsi quindi di una spatola per staccare il cibo dalla parete.
- Fare attenzione quando si maneggiano o puliscono i dischi e il gruppo lame del robot da cucina. I bordi taglienti sono molto affilati.
- Non toccare le lame, specialmente quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono molto affilate.
- Se le lame si bloccano, togliere la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.

#### Attenzione

- Non spegnere mai l'apparecchio ruotando il recipiente o i relativi coperchi. Spegnere sempre l'apparecchio portando la manopola di controllo su **0**.
- Scollegare la spina dell'apparecchio subito dopo l'uso.
- Prima di togliere il coperchio dal recipiente, aspettare che le parti mobili si arrestino.
- Non superare l'indicazione di livello massimo sul recipiente.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti.
- Prima di rimuovere o pulire l'accessorio per impastare o i dischi, staccare la spina dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Non superare le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nel manuale.
- Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi (< 80°C) prima di lavorarli.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.
- Alcuni ingredienti possono far scolorire la superficie degli accessori. Si tratta di un fenomeno del tutto innocuo: di norma gli accessori tornano al colore originario dopo un po' di tempo.
- Livello di rumorosità = 85 db [A]

#### Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in maniera appropriata e secondo quanto riportato nel manuale di istruzioni, l'apparecchio risulta sicuro in conformità alle prove scientifiche disponibili ad oggi.

#### Riciclaggio



Questo prodotto è stato progettato e realizzato con materiali e componenti di alta qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati. Se su un prodotto si trova il simbolo di un bidone con ruote, ricoperto da una X, vuol dire che il prodotto soddisfa i requisiti della Direttiva Comunitaria 2002/96/CE.



Non smaltire questo prodotto con i rifiuti domestici. Informarsi sui regolamenti locali per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento dei prodotti usati contribuisce a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute.

## 2 Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito: [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Per ricette da utilizzare con il robot da cucina, andare su [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)

## 3 Robot da cucina

#### ⚠ Avvertenza

- Non utilizzare mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. Servirsi esclusivamente del pestello.

#### Coltello tritatutto

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2. Utilizzare il coltello tritatutto per tritare, mescolare, frullare o ridurre in purè gli ingredienti. Può essere utilizzato per mescolare gli impasti per dolci.

#### ❗ Attenzione

- Non utilizzare il coltello tritatutto per tritare ingredienti duri come caffè in grani, curcuma, noce moscata e cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.

#### 🔧 Nota

- Quando si tritano formaggi duri o cioccolato, non lasciare l'apparecchio in funzione troppo a lungo, per evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizino a sciogliersi e formino grumi.
- Pretagliare gli ingredienti più grossi riducendoli a cubetti di circa 3 cm di lato.

- Ruotare il recipiente in senso orario per bloccarlo sul gruppo motore, quindi inserire il porta-accessori nel recipiente.
  - Il recipiente è montato correttamente quando scatta in posizione.
- Posizionare il coltello tritatutto sul porta-accessori.
- Mettere gli ingredienti nel contenitore.
- Posizionare il coperchio sul recipiente, quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
  - Il coperchio è montato correttamente quando scatta in posizione ed è fissato all'impugnatura del recipiente.
- Spingere il pestello nell'apertura di inserimento cibo.
- Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
- Verificare il tempo di preparazione, la quantità massima e l'impostazione della velocità richiesta per gli ingredienti nella Tabella 1. Ruotare la manopola sull'impostazione della velocità desiderata.
- Dopo l'uso, ruotare la manopola su **0**, quindi scollegare l'apparecchio.

#### ✳ Suggestione

- Quando si tritano le cipolle, ruotare alcune volte la manopola su **P** per evitare che vengano tritate troppo finemente.
- Quando gli ingredienti si attaccano alla lama o nel recipiente, è possibile eseguire i passaggi seguenti: 1. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina. 2. Togliere il coperchio dal recipiente. 3. Staccare gli ingredienti dalle lame o dalla parete del recipiente con una spatola.

#### Lama seghettata

Prima di iniziare, accertarsi di assemblare le parti come indicato nella Fig. 3. Usare la lama seghettata per frantumare la frutta surgelata.

#### 🔧 Nota

- Inserire sempre il gruppo lame nel recipiente prima di iniziare.
- Si consiglia di tagliare la frutta in cubetti di 2x2x2 cm prima di surgelarla.
- Per preparare dessert di frutta, si consiglia di usare la velocità 2 per risultati omogenei e la velocità 1 per ottenere pezzetti.

- Ruotare il recipiente in senso orario per bloccarlo sul gruppo motore, quindi inserire il porta-accessori nel recipiente.
  - Il recipiente è montato correttamente quando scatta in posizione.
- Posizionare la lama seghettata per il ghiaccio sul porta-accessori.

- Posizionare la frutta surgelata nel recipiente.
- Posizionare il coperchio sul recipiente, quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
  - Il coperchio è montato correttamente quando scatta in posizione ed è fissato all'impugnatura del recipiente.
- Spingere il pestello nell'apertura di inserimento cibo.
- Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
- Ruotare la manopola su **1** o **2**.
- Dopo l'uso, ruotare il selettore di velocità su **0**, quindi staccare la spina dell'apparecchio.

#### Accessorio per impastare

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 4. Utilizzare l'accessorio per impastare per preparare pasta per pane e pizze. È necessario regolare la quantità dei liquidi per formare l'impasto tenendo conto delle condizioni di umidità e temperatura.

#### 🔧 Nota

- Non utilizzare l'accessorio per impastare per mescolare gli impasti per torte. Usare il coltello tritatutto per questo lavoro.
- Inserire sempre l'accessorio per impastare nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.

#### ✳ Suggestione

- Se si utilizza farina ad elevato contenuto di glutine, per risultati ottimali, utilizzare 60 g di acqua per ogni 100 g di farina e lavorare l'impasto alla velocità 1 per 2 minuti (tempo massimo).

- Ruotare il recipiente in senso orario per bloccarlo sul gruppo motore, quindi inserire il porta-accessori nel recipiente.
  - Il recipiente è montato correttamente quando scatta in posizione.
- Posizionare l'accessorio per impastare sul porta-accessori.
- Mettere gli ingredienti nel contenitore.
- Posizionare il coperchio sul recipiente, quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
  - Il coperchio è montato correttamente quando scatta in posizione ed è fissato all'impugnatura del recipiente.
- Spingere il pestello nell'apertura di inserimento cibo.
- Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
- Ruotare la manopola in posizione 1.
- Verificare il tempo di preparazione, la quantità massima e l'impostazione della velocità richiesta per gli ingredienti nella Tabella 1.
- Dopo l'uso, ruotare la manopola su **0**, quindi scollegare l'apparecchio.

#### Frusta

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 5.

- Mettete il porta-accessori nel recipiente.
- Posizionare la frusta sul porta-accessori nel recipiente.
- Mettere gli ingredienti nel contenitore.
- Mettete il coperchio sul recipiente. Girare il coperchio in senso orario per fissarlo. Inserire il pestello nell'apertura di inserimento cibo.
- Selezionare la velocità 1.
- Dopo l'uso, ruotare il selettore di velocità su **0**, quindi staccare la spina dell'apparecchio.

#### Spremiagrumi

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 6. Lo spremiagrumi può essere utilizzato per spremere gli agrumi.

- Ruotare il recipiente in senso orario per bloccarlo sul gruppo motore, quindi inserire il porta-accessori nel recipiente.
  - Il recipiente è montato correttamente quando scatta in posizione.
- Inserire il setaccio dello spremiagrumi sul porta-accessori del recipiente. Accertarsi che la parte sporgente del setaccio sia bloccata nella fessura dell'impugnatura del recipiente.
  - Il setaccio è montato correttamente quando scatta in posizione.
- Mettere il cono sul setaccio.
- Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
- Verificare la quantità massima di ingredienti nella Tabella 1. Impostare la manopola sulla velocità 1.
  - Il cono inizia a girare.
- Premete l'agrume sul cono.
- Ogni tanto interrompere l'operazione per togliere la polpa dal setaccio. Al termine dell'operazione o se si desidera togliere la polpa, ruotare la manopola su **0** e togliere il contenitore con il setaccio e il cono.

#### Dischi per affettare e per grattugiare

Prima di iniziare, scegliere il disco desiderato e assemblarlo secondo la Fig. 7.

- Disco per affettare regolabile per regolare lo spessore desiderato
- Disco per grattugiare reversibile (più grande o piccolo)

#### ❗ Attenzione

- Fare attenzione quando si maneggia il disco. Quest'ultima è molto affilata.
- Non utilizzare mai il disco con ingredienti duri come i cubetti di ghiaccio.
- Non esercitare una pressione eccessiva sul pestello quando si spingono gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo.

## 4 Pulizia

#### ⚠ Avvertenza

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina.

#### ❗ Attenzione

- I bordi taglienti delle lame e dei dischi non devono mai venire a contatto con oggetti duri, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.
- I bordi taglienti sono affilati. Fare attenzione quando si pulisce il gruppo lame del robot da cucina e i dischi.

- Pulire il gruppo motore con un panno umido.
- Lavare le altre parti in acqua calda (< 60 °C) con un po' di detergente liquido per piatti o in lavastoviglie.

#### Pulizia rapida

Per lavare più facilmente il recipiente del robot e il vaso frullatore, attenersi alla procedura seguente:

#### 🔧 Nota



## Ελληνικά

## 1 Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

##### Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

##### Προειδοποίηση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο για να απωρώξετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης.
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων, μην συνδέετε ποτέ αυτήν τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φως ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξεισίο εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένes σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Για την ασφάλειά τους, μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Αν τα τρόφιμα κολλήσουν στις πλευρικές επιφάνειες του μολ, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε το φαγητό από τα τοιχώματα.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε ή καθαρίζετε τους δίσκους και τις λεπίδες της κουζίνομηχανής. Τα άκρα κοπής είναι πολύ αιχμηρά.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, ειδικά όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές.
- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

##### Προσοχή

- Μην απενεργοποιήστε ποτέ τη συσκευή περιστρέφοντας το μολ ή τα καπάκια. Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή γυρίζοντας το κουμπί στο **0**.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- Για να αφαιρέσετε το καπάκι από το μολ, περμηνέτε ώσπου να σταματήσουν να λειτουργούν τα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής.
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη που σημειώνεται στο μολ.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- Πριν αφαιρέσετε ή καθαρίσετε τη συσκευή για ζύμωση ή τους δίσκους, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips δεν συνιστά ρηώς. Αν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και το χρόνο επεξεργασίας που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ζεστά υλικά, αφήστε τα να κρνώσουν (< 80°C).
- Να αφιόνετε πάντα τη συσκευή να κρνώσει σε θερμοκρασία δωματίου μετά από την επεξεργασία κάθε ποσότητας.
- Ορισμένα υλικά ενδέχεται να προκαλέσουν αποχρωματισμούς στην επιφάνεια των εξαρτημάτων. Αυτό δεν επηρεάζει αρνητικά τα εξαρτήματα. Συνήθως, οι αποχρωματισμοί εξαφανίζονται μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.
- Επίπεδο θορύβου = 85 dB [A]

#### Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωναs με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

#### Ανακύκλωση



Το προϊόν είναι σχεδιασμένο και κατασκευασμένο από υψηλής ποιότητας υλικά και εξαρτήματα, τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν και να ξαναχρησιμοποιηθούν. Όταν δείτε το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου με ρόδες πάνω σε προϊόν, τότε αυτό το προϊόν καλύπτεται από την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ.



Μην απορρίπτετε ποτέ αυτό το προϊόν μαζί με άλλα απορρίμματα του σπιτιού σας. Παρακαλούμε ενημερωθείτε για τους τοπικούς κανόνες σχετικά με την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη του παλιού σας προϊόντος θα βοηθήσει στην αποτροπή τυχόν αρνητικών επιπτώσεων που ενδέχεται να υπάρξουν στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία.

## 2 Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίστε στη Philips! Για να επιβεληγηθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com/welcome. Μπορείτε να βρείτε συνταγές για την κουζίνομηχανή στη διεύθυνση www.philips.com/kitchen

## 3 Κουζίνομηχανή

#### Προειδοποίηση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. μια σπάτουλα) για να απωρώξετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης.

#### Μαχαίρι κόφτη

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 2. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μαχαίρι του κόφτη για να κόψετε, να αναμείξετε, να ανακατέψετε ή να πολτοποιήστε υλικά. Μπορείτε επίσης να αναμείξετε ζύμη για κέικ.

#### Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε το μαχαίρι του κόφτη για να κόψετε πολύ σκληρά υλικά όπως κόκκους καφέ, κομμάκια μοσαχινόαυθο και παγάκια, επειδή μπορεί να σταματήσει.

#### Σημείωση

- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ μεγάλο διάστημα όταν κόβετε (σκληρό) τυρί ή σοκολάτα. Διαφορετικά, αυτό τα υλικά ζεσταίνουν υπερβολικά, αρχίζουν να λιώνουν και σβόλνάζουν.
- Προσέχετε τα τρόφιμα κβόνοντας τα σε μεγάλα κομμάτια διαστάσεων περίπου 3 x 3 x 3 εκ.

- Γυρίστε το μολ προς τα δεξιά για κουμπώσει στο μοτέρ και στη συνέχεια τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στο μολ.
  - Όταν κουμπώσει σωστά το μολ, θα ακούσετε ένα κλικ.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι του κόφτη στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων.
- Βάλτε τα υλικά στο μολ.
- Βάλτε το καπάκι στο μολ και στη συνέχεια γυρίστε το καπάκι προς τα δεξιά για να ασφαλίσει.
  - Αν το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο και το καπάκι θα κουμπώσει στη λαβή του μολ.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.
- Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας στην υποδοχή τροφοδοσίας ρεύματος.
- Ελέγξτε το χρόνο παρασκευής, τη μέγιστη ποσότητα και τη ρύθμιση ταχύτητας που απαιτείται για τα υλικά, στον Πίνακα 1. Γυρίστε το κουμπί στη ρύθμιση ταχύτητας που επιθυμείτε.
- Μετά τη χρήση, γυρίστε το κουμπί στο **0** και έπειτα βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.

#### Συμβουλή

- Όταν κόβετε κρεμμύδια, γυρίστε το κουμπί στο **P** μερικές φορές, ώστε να μην τα κόψετε υπερβολικά λεπτά.
- Αν τα υλικά κολλήσουν στη λεπίδα ή στο εσωτερικό του μολ, μπορείτε να ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα: 1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. 2. Αφαιρέστε το καπάκι από το μολ. 3. Αφαιρέστε τα υλικά από τη λεπίδα ή από τις πλευρικές επιφάνειες του μολ με μια σπάτουλα.

#### Οδοντωτή λεπίδα

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 3. Με την οδοντωτή λεπίδα, μπορείτε να θρυμματίσετε παγωμένα φρούτα.

#### Σημείωση

- Να τοποθετείτε πάντα τη μονάδα της λεπίδας στο μολ πριν ξεκινήσετε.
- Πριν παγώσετε τα φρούτα, σας συμβουλεύουμε να τα κόψτε σε κυβόκια 2x2x2 εκ.
- Όταν φτιάχνετε επιδόρπια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ταχύτητα 2 για ομοιόμορφο αποτέλεσμα και την ταχύτητα 1 για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

- Γυρίστε το μολ προς τα δεξιά για κουμπώσει στο μοτέρ και στη συνέχεια τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στο μολ.
  - Όταν κουμπώσει σωστά το μολ, θα ακούσετε ένα κλικ.
- Τοποθετήστε την οδοντωτή λεπίδα του πάγου στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων.
- Τοποθετήστε τα παγωμένα φρούτα στο μολ.
- Βάλτε το καπάκι στο μολ και στη συνέχεια γυρίστε το καπάκι προς τα δεξιά για να ασφαλίσει.
  - Αν το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο και το καπάκι θα κουμπώσει στη λαβή του μολ.

- Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.
- Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας στην υποδοχή τροφοδοσίας ρεύματος.
- Γυρίστε το κουμπί στο **1** ή στο **2**.
- Μετά τη χρήση, ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στη θέση **0** και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

#### Εξάρτημα ζύμωσης

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 4. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ζύμωσης για να ετοιμάσετε ζύμη για ψωμί και πίτσα. Πρέπει να ρυθμίστε την ποσότητα του υγρού για τη ζύμη ανάλογα με την υγρασία και τη θερμοκρασία.

#### Σημείωση

- Μην χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ζύμωσης για να αναμείξετε ζύμη για κέικ. Για αυτόν το σκοπό, χρησιμοποιήστε το μαχαίρι του κόφτη.
- Να τοποθετείτε πάντα το εξάρτημα ζύμωσης στο μολ προτού προσέσετε τα υλικά.

#### Συμβουλή

- Αν χρησιμοποιείτε αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη, προσθέστε 60 γρ. νερό ανά 100 γρ. αλεύρι και επεξεργαστείτε τα στην ταχύτητα 1 για 2 λεπτά το πολύ.

- Γυρίστε το μολ προς τα δεξιά για κουμπώσει στο μοτέρ και στη συνέχεια τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στο μολ.
  - Όταν κουμπώσει σωστά το μολ, θα ακούσετε ένα κλικ.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα ζύμωσης στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων.
- Βάλτε τα υλικά στο μολ.
- Βάλτε το καπάκι στο μολ και στη συνέχεια γυρίστε το καπάκι προς τα δεξιά για να ασφαλίσει.
  - Αν το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο και το καπάκι θα κουμπώσει στη λαβή του μολ.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.
- Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας στην υποδοχή τροφοδοσίας ρεύματος.
- Γυρίστε το κουμπί στη θέση **1**.
- Ελέγξτε το χρόνο παρασκευής, τη μέγιστη ποσότητα και τη ρύθμιση ταχύτητας που απαιτείται για τα υλικά, στον Πίνακα 1.
- Μετά τη χρήση, γυρίστε το κουμπί στο **0** και έπειτα βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.

#### Χτυπητήρι

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 5.

- Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο.
- Τοποθετήστε το χτυπητήρι στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στο μολ.
- Βάλτε τα υλικά στο μολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μολ. Γυρίστε το καπάκι προς τα δεξιά για να το στερεώσετε. Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.
- Επιλέξτε την ταχύτητα **1**.
- Μετά τη χρήση, ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στη θέση **0** και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

#### Συμβουλή

- Για καλύτερα αποτελέσματα στα κέικ, χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι.

#### Στύψης

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 6. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το λεμονοστήψη για να στυψέτε εσπεριδοειδή.

- Γυρίστε το μολ προς τα δεξιά για κουμπώσει στο μοτέρ και στη συνέχεια τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στο μολ.
  - Όταν κουμπώσει σωστά το μολ, θα ακούσετε ένα κλικ.
- Τοποθετήστε τη σήτα του λεμονοστήψη στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων μέσα στο μολ. Βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή της σήτας έχει ασφαλίσει στην υποδοχή της λαβής του μολ.
  - Αν τοποθετήσατε σωστά τη σήτα, θα ακούσετε ένα κλικ.
- Τοποθετήστε τον κύβου πάνω στην σήτα.
- Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας στην υποδοχή τροφοδοσίας ρεύματος.
- Ανατρέξτε στον Πίνακα 1 για να δείτε τη μέγιστη ποσότητα που απαιτείται για τα υλικά. Γυρίστε το κουμπί στην ταχύτητα **1**.
  - Ο κύβος αρχίζει να περιστρέφεται.
- Πιέστε το εσπεριδοειδές πάνω στον κύβου.
- Κατά διαστήματα να σταματάτε προκειμένου να αφαιρέτε τον πολύτο από το σωμυτήρι. Όταν τελειώσετε το στύψιμο ή όταν βελήστε να αφαιρέστε τον πολύτο, γυρίστε το κουμπί στο **0** και βγάλτε το μολ από τη συσκευή, με τη σήτα και τον κύβου πάνω στο μολ.

#### Δίσκοι κοπής και τεμαχισμοί

Πριν ξεκινήσετε, φροντίστε να επιλέξετε τον κατάλληλο δίσκο και συναρμολογήστε τον σύμφωνα με την εικ. 7:

- Ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής για διαφορετικά πάχη
- Δίσκος τεμαχισμού δύο οφών (μικρό και μεγάλο μέγεθος)

#### Προσοχή

- Να προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τους δίσκους. Το άκρο κοπής είναι πολύ αιχμηρό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το δίσκο για την επεξεργασία σκληρών υλικών όπως τα παγάκια.
- Όταν απωρώξετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας, μην ασείτε υπερβολική πίεση στο εξάρτημα ώθησης.

## 4 Καθάρισμα

#### Προειδοποίηση

- Για να καθαρίσετε τη συσκευή αποσυνδέστε την προηγούμενως από το ρεύμα.

#### Προσοχή

- Φροντίστε να αιχηρά άκρα των λεπίδων και των δίσκων να μην έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα. Οποιαδήποτε επαφή μπορεί να σταμάσει τις λεπίδες.
- Τα άκρα των λεπίδων είναι αιχμηρά. Να προσέχετε όταν καθαρίζετε τους δίσκους και τις λεπίδες της κουζίνομηχανής.

- Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.
- Για να καθαρίσετε τα υπόλοιπα εξαρτήματα, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό (< 60 °C) και υγρό απορρυπαντικό ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.

#### Γρήγορος καθαρισμός

Για να καθαρίσετε πιο εύκολα το μολ της κουζίνομηχανής, μπορείτε να ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα.

#### Σημείωση

- Βεβαιωθείτε ότι όταν καθαρίζετε το μολ της κουζίνομηχανής, η λεπίδα είναι στερεωμένη στο μολ.

- Ρίξτε χλιαρό νερό (όχι πάνω από 0,5 λίτρο) και λίγες σταγόνες υγρού απορρυπαντικού στο μολ της κουζίνομηχανής.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μολ της κουζίνομηχανής και γυρίστε το προς τα δεξιά για να κουμπώσει.
- Γυρίστε το κουμπί στο **P**. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει τουλάχιστον για 30 δευτερόλεπτα ή μέχρι το μολ της κουζίνομηχανής να καθαρίσει.
- Μετά τη χρήση, γυρίστε το κουμπί στο **0** και έπειτα βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το μολ της κουζίνομηχανής και ξεπλύνέτε το με καθαρό νερό.

## 5 Συστήματα αποθήκευσης

- Σπρώξτε το καλώδιο τροφοδοσίας μέσα στην ενσωματωμένη θήκη φύλαξης καλωδίου (εικ. 10).
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε μέρος χωρίς υγρασία.
- Τοποθετήστε τους δίσκους, το εξάρτημα ζύμωσης, τον άξονα και τα υπόλοιπα μικροεξαρτήματα μέσα στο μολ της κουζίνομηχανής (εικ. 11).

## 6 Εγγύηση και σέρβις

Εάν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα, χρειάζεστε πληροφορίες ή η συσκευή σας χρειάζεται σέρβις, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Ο αριθμός τηλεφώνου βρίσκεται στο διενές φυλλάδιο εγγύησης. Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

## Español

## 1 Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

##### Peligro

- No sumerja la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

##### Advertencia

- Nunca utilice los dedos ni un objeto para empujar ingredientes en el orificio de entrada mientras el aparato está en funcionamiento. Utilice sólo el empujador.
- Antes de conectar el aparato a la corriente, asegúrese de que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato se corresponde con el de la red eléctrica local.
- Para evitar situaciones de peligro, no conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador.
- Si el cable de alimentación, el enchufe u otra pieza ha sufrido daños, no utilice el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips u otro personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del mismo por una persona responsable de su seguridad.
- Para su seguridad, no permita que los niños jueguen con el aparato.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Si los alimentos se pegan a la pared del recipiente, apague el aparato y desenchúfelo. A continuación, utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.
- Tenga cuidado al manipular o limpiar los discos y las unidades de cuchillas del robot de cocina. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
- No toque las cuchillas, sobre todo cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.

##### Precaución

- No apague nunca el aparato girando el recipiente o las tapas. Apague siempre el aparato girando el botón a la posición **0**.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo.
- Antes de quitar la tapa del recipiente, espere hasta que las piezas móviles se paren.
- No exceda el nivel máximo indicado en el recipiente.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
- Antes de retirar o limpiar el accesorio para amasar o los discos, desenchufe el aparato.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en el manual del usuario.
- Deje que los ingredientes calientes se enfrien (80° C o menos) antes de procesarlos.
- Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.
- Ciertos ingredientes pueden causar decoloraciones en la superficie de las piezas. Esto no tiene un efecto negativo en ellas. Las decoloraciones desaparecen generalmente después de algún tiempo.
- Nivel de ruido = 85 dB [A]

#### Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

#### Reciclaje



El producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse. Cuando vea el símbolo de cubo de basura tachado en un producto, significa que cumple la Directiva europea 2002/96/EC.



Nunca se deshaga del producto con el resto de la basura doméstica. Infórmese acerca de la normativa local sobre el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos. La eliminación correcta de un producto usado ayuda a evitar potencialmente consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

## 2 Introducción

Enhorabuena por su compra y bienvenido a Philips. Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.philips.com/welcome. Para obtener recetas para cocinar con el robot de cocina, visite www.philips.com/kitchen

## 3 Robot de cocina

#### Advertencia

- No utilice los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar ingredientes en el orificio de entrada mientras el aparato está en funcionamiento. Utilice sólo el empujador.

#### Cuchilla de la picadora

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 2.

Puede utilizar la cuchilla de la picadora para cortar, mezclar y batir los ingredientes o hacerlos puré. También lo puede utilizar para mezclar masas ligeras.

#### Precaución

- No utilice la cuchilla de la picadora para picar ingredientes duros como granos de café, cúrcuma, nuez moscada y cubitos de hielo, ya que podrían estropear el filo de las cuchillas.

#### Nota

- No deje el aparato en funcionamiento demasiado tiempo cuando corte queso o chocolate duro. De lo contrario, estos ingredientes pueden calentarse demasiado, empezar a fundirse y formar grumos.
- Corte los alimentos grandes en trozos de aproximadamente 3 x 3 x 3 cm.

- Gire el recipiente hacia la derecha para fijarlo en la unidad motora y a continuación coloque el soporte de accesorios en el recipiente.
  - Cuando el recipiente se fija correctamente, se oye un clic.
- Coloque la cuchilla de la picadora en el soporte de accesorios.
- Ponga los ingredientes en el recipiente.
- Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela en el sentido de las agujas del reloj para ajustarla.
  - Cuando la tapa se monta correctamente, se oye un clic y la tapa queda fijada al asa del recipiente.
- Coloque el empujador en el orificio de entrada.
- Conecte el adaptador de alimentación a la fuente de alimentación.
- Compruebe el tiempo de preparación, la cantidad máxima y la posición de velocidad necesarios para los ingredientes en la Tabla 1. Gire el botón a la posición de velocidad deseada.
- Después del uso, gire el botón a la posición **0** y, a continuación, desenchufe el aparato.

#### Consejo

- Si va a picar cebolla, gire el botón a la posición **P** unas cuantas veces para evitar picarla demasiado fina.
- Si los alimentos se pegan a la cuchilla o al interior del recipiente, puede seguir los pasos siguientes: 1. Apague el aparato y desenchúfelo. 2. Quite la tapa del recipiente. 3. Retire los ingredientes de las cuchillas o de las paredes del recipiente con una espátula.

#### Cuchilla con filo de sierra

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 3.

Utilice la cuchilla con filo de sierra para picar fruta congelada.

#### Nota

- Coloque siempre la unidad de cuchillas en el recipiente antes de empezar.
- Se recomienda cortar la futa en dados de 2 x 2 x 2 cm antes de congelarla.
- Para preparar postres de fruta, se recomienda utilizar la velocidad **2** para obtener una textura cremosa y la velocidad **1** para obtener una textura con trozos.

- Gire el recipiente hacia la derecha para fijarlo en la unidad motora y a continuación coloque el soporte de accesorios en el recipiente.
  - Cuando el recipiente se fija correctamente, se oye un clic.
- Coloque la cuchilla para hielo con filo de sierra en el soporte de accesorios.

- Coloque la fruta congelada en el recipiente.
- Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela en el sentido de las agujas del reloj para ajustarla.
  - Cuando la tapa se monta correctamente, se oye un clic y la tapa queda fijada al asa del recipiente.
- Coloque el empujador en el orificio de entrada.
- Conecte el adaptador de alimentación a la fuente de alimentación.
- Gire el botón a **1** o **2**.
- Después del uso, gire el selector de velocidad a la posición **0** y, a continuación, desenchufe el aparato.

#### Accesorio para amasar

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 4.

Puede utilizar el amasador para hacer masa de levadura para pan y pizza. Debe ajustar la cantidad de líquido para formar la masa según las condiciones de humedad y la temperatura.

#### Nota

- No utilice el amasador para mezclar masas ligeras. Para ello, utilice la cuchilla de la picadora.
- Coloque siempre el amasador en el recipiente antes de añadir los ingredientes.

#### Consejo

- Si utiliza harina con alto contenido en gluten, utilice 60 g de agua por cada 100 g de harina y amase a una velocidad de 1 durante 2 minutos (tiempo máximo).

- Gire el recipiente hacia la derecha para fijarlo en la unidad motora y a continuación coloque el soporte de accesorios en el recipiente.
  - Cuando el recipiente se fija correctamente, se oye un clic.
- Coloque el amasador en el soporte de accesorios.
- Ponga los ingredientes en el recipiente.



## Norsk

## 1 Viktig

Les denne bruksveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for bruk senere.

<b>Fare</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Motorenheten må ikke dyppes i vann eller skylles under springen.</li></ul>	
<b>Advarsel</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Bruk aldri fingrene eller et objekt til å skyve ingredienser inn i materøret mens apparatet er i bruk. Bruk bare stapperen.</li> <li>Før du kobler apparatet til strømmettet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen på stedet.</li> <li>For å unngå farlige situasjoner skal dette apparatet aldri kobles til en timer.</li> <li>Ikke bruk apparatet hvis strømledningen, støpselet eller andre deler er ødelagt.</li> <li>Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.</li> <li>Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseløve eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.</li> <li>For barnets egen sikkerhet må du ikke la det leke med apparatet.</li> <li>La aldri apparatet gå uten tilsyn.</li> <li>Hvis mat kleber seg til veggen på bollen, slår du av apparatet og kobler det fra stikkontakten. Bruk deretter en slikkepott til å fjerne maten fra veggen.</li> <li>Vær forsiktig når du håndterer eller rengjør skivene og knivenhetene til foodprocessoren. Knivseggene er svært skarpe.</li> <li>Ikke berør knivene, spesielt hvis apparatet er koblet til strømmettet. Knivene er svært skarpe.</li> <li>Hvis knivene setter seg fast, må du trekke støpselet ut av stikkontakten før du fjerner ingrediensene som blokkerer knivene.</li></ul>	

<b>Forsiktig</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Slå aldri av apparatet ved å vri bollen eller loddene. Slå alltid av apparatet ved å vri bryteren til <b>0</b>.</li> <li>Koble apparatet fra strømmettet umiddelbart etter bruk.</li> <li>Vent til de bevegelige delene har stanset før du fjerner loddet til bollen.</li> <li>Ikke overskrid maksimumsnivået som er angitt på bollen.</li> <li>Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig.</li> <li>Koble fra apparatet før du fjerner eller rengjør eltetilbehør eller skiver.</li> <li>Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter eller som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker slikt tilbehør eller slike deler, blir garantien ugyldig.</li> <li>Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.</li> <li>Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i bruksanvisningen.</li> <li>Avkjøl varme ingredienser (&lt; 80<span> </span>°C) før de bearbeides.</li> <li>La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur mellom hver porsjon som bearbeides.</li> <li>Visse ingredienser kan forårsake misfarging av overflaten til delene. Dette har ingen negativ innvirkning på delene. Misfargingen forsvinner vanligvis etter noe tid.</li> <li>Støynivå = 85 dB (A).</li></ul>	

#### Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philipsapparatet overholder alle standarder som gjelder elektromagnetiske felt (EMF). Hvis apparatet håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

#### Resirkulering



Produktet er utformet og produsert med materialer og deler av svært høy kvalitet som kan resirkuleres og gjenbrukes. Når et produkt er merket med en søppeldunk med kryss over, betyr det at produktet dekkes av EU-direktiv 2002/96/EF.



Produktet skal ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. Gjør deg kjent med lokale bestemmelser om avfallsdeponering av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du deponerer gamle produkter riktig, bidrar du til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

## 2 Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips! Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet dtt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Når det gjelder oppskriftene til bruk med foodprocessoren, kan du gå til [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)

## 3 Foodprocessor

<b>⚠ Advarsel</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Bruk aldri fingrene eller et objekt (for eksempel en slikkepott) til å skyve ingredienser inn i materøret mens motoren er i gang. Bruk bare stapperen.</li></ul>

#### Hakkerkniv

Før du begynner, må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 2. Du kan bruke hakkerkniven til å hakke, mikse, blande eller mose ingredienser. Du kan også bruke den til å blande og mikse kakerøre.

<b>⚠ Forsiktig</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Ikke bruk hakkerkniven til å hakke ingredienser som er harde, f.eks. kaffebønner, gurkemeie, muskatnett og isbitar; da dette kan gjøre kniven sløv.</li></ul>

<b>≡ Merknad</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Ikke la apparatet gå for lenge når du hakker (harde) oster eller sjokolade. Disse ingrediensene kan bli for varme, slik at de begynner å smelte og blir klumpete.</li> <li>Del opp større stykker på forhånd i biter på ca. 3 × 3 × 3 cm.</li></ul>

<b>1</b>	Vri bollen med klokken for å feste den på motorenheten, og plasser utstyrsholderen i bollen. <ul style="list-style-type: none"><li>Når bollen sitter fast på riktig måte, hører du et klikk.</li></ul>
<b>2</b>	Plasser hakkerkniv på utstyrsholderen.
<b>3</b>	Ha ingrediensene i bollen.
<b>4</b>	Sett loddet på bollen, og vri loddet med klokken for å feste det. <ul style="list-style-type: none"><li>Når loddet er montert riktig, hører du et klikk og loddet er festet til bollens håndtak.</li></ul>
<b>5</b>	Plasser stapperen i materøret.
<b>6</b>	Koble støpselet til stikkontakten.
<b>7</b>	Kontroller tilberedningstid, maksimal mengde og hastighetsinnstilling som kreves for ingrediensene i Tabell 1. Vri på knappen til ønsket hastighetsinnstilling.
<b>8</b>	Etter bruk vrir du bryteren til <b>0</b> og kobler fra apparatet.

<b>✱ Tips</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Når du hakker lek, vrir du bryteren til <b>P</b> et par ganger for å hindre at loken blir hakket for firt.</li> <li>Når maten henger fast på kniven eller innsiden av bollen, kan du utføre følgende trinn: 1. Slå apparatet av, og trekk deretter ut støpselet fra stikkontakten. 2. Ta av loddet på bollen. 3. Fjern ingrediensene fra kniven eller innsiden av bollen med en slikkepott.</li></ul>

#### Taggete kniv

Før du begynner, må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 3. Bruk den taggete kniven til å knuse frosnen frukt.

<b>≡ Merknad</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Sett alltid knivenheten i bollen før du begynner.</li> <li>Det anbefales at du kutter frukten i terninger på 2 × 2 × 2 cm før du fryser den.</li> <li>Når du skal lage fruktdessertter, anbefales det å bruke hastighet <b>2</b> for å få et jevnt resultat, og hastighet <b>1</b> for et grovere resultat.</li></ul>

<b>1</b>	Vri bollen med klokken for å feste den på motorenheten, og plasser utstyrsholderen i bollen. <ul style="list-style-type: none"><li>Når bollen sitter fast på riktig måte, hører du et klikk.</li></ul>
<b>2</b>	Sett den taggete iskiven på utstyrsholderen.
<b>3</b>	Legg den frosne frukten i bollen.
<b>4</b>	Sett loddet på bollen, og vri loddet med klokken for å feste det. <ul style="list-style-type: none"><li>Når loddet er montert riktig, hører du et klikk og loddet er festet til bollens håndtak.</li></ul>
<b>5</b>	Plasser stapperen i materøret.
<b>6</b>	Koble støpselet til stikkontakten.
<b>7</b>	Vri knappen til <b>1</b> eller <b>2</b> .
<b>8</b>	Etter bruk vrir du hastighetsvelgeren til <b>0</b> og kobler fra apparatet.

#### Eltetilbehør

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 4. Du kan bruke eltetilbehøret til å elte gjærdeig til brød og pizza. Du må justere mengden væske for å forme deigen i henhold til luftfuktighet og temperatur:

<b>≡ Merknad</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Ikke bruk eltetilbehøret til å blande kakerøre. Bruk hakkerkniven til dette.</li> <li>Sett alltid eltetilbehøret i bollen før du har i ingrediensene.</li></ul>

<b>✱ Tips</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Hvis du bruker mel med høyt gluteninnhold, kan du bruke 60 g vann i hver 100 g mel og elte med hastighet <b>1</b> i 2 minutter (maks.) for å oppnå best mulig resultat.</li></ul>

<b>1</b>	Vri bollen med klokken for å feste den på motorenheten, og plasser utstyrsholderen i bollen. <ul style="list-style-type: none"><li>Når bollen sitter fast på riktig måte, hører du et klikk.</li></ul>
<b>2</b>	Sett eltetilbehøret på utstyrsholderen.
<b>3</b>	Ha ingrediensene i bollen.
<b>4</b>	Sett loddet på bollen, og vri loddet med klokken for å feste det. <ul style="list-style-type: none"><li>Når loddet er montert riktig, hører du et klikk og loddet er festet til bollens håndtak.</li></ul>
<b>5</b>	Plasser stapperen i materøret.
<b>6</b>	Koble støpselet til stikkontakten.
<b>7</b>	Vri bryteren på 1-stillingen.
<b>8</b>	Kontroller tilberedningstid, maksimal mengde og hastighetsinnstilling som kreves for ingrediensene i Tabell 1.
<b>9</b>	Etter bruk vrir du bryteren til <b>0</b> og kobler fra apparatet.

#### Ballongvisp

Før du begynner, må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 5:

<b>1</b>	Plasser utstyrsholderen i bollen.
<b>2</b>	Sett ballongvispen på utstyrsholderen i bollen.
<b>3</b>	Ha ingrediensene i bollen.
<b>4</b>	Sett loddet på bollen.Vri loddet med klokken for å feste det. Legg skiveren i materøret.
<b>5</b>	Velg hastighet <b>1</b> .
<b>6</b>	Etter bruk vrir du hastighetsvelgeren til <b>0</b> og kobler fra apparatet.

#### Sitruspresse

Før du begynner, må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 6. Du kan bruke sitruspressen til å presse sitrusfrukter:

<b>1</b>	Vri bollen med klokken for å feste den på motorenheten, og plasser utstyrsholderen i bollen. <ul style="list-style-type: none"><li>Når bollen sitter fast på riktig måte, hører du et klikk.</li></ul>
<b>2</b>	Sett silen til sitruspressen på utstyrsholderen i bollen. Kontroller at fremspringet på silen er låst i sporet på bollens håndtak. <ul style="list-style-type: none"><li>Når silen sitter fast på riktig måte, hører du et klikk.</li></ul>
<b>3</b>	Sett safttoppen på silen.
<b>4</b>	Koble støpselet til stikkontakten.
<b>5</b>	Kontroller maksimalmengden som kreves for ingrediensene, i Tabell 1.Vri bryteren til hastighet <b>1</b> . <ul style="list-style-type: none"><li>Safttoppen begynner å rotere.</li></ul>
<b>6</b>	Trykk sitrusfukt ned i safttoppen.
<b>7</b>	Stopp pressingen med jevne mellomrom for å fjerne fruktkjøttet fra silen. Når du er ferdig med å presse eller når du ønsker å fjerne fruktkjøttet, vrir du bryteren til <b>0</b> og fjerner bollen med silen og safttoppen fra apparatet.

#### Kutte- og raspeskiver

Før du begynner, må du kontrollere at du velger riktig skive og montere i henhold til fig. 7:

- Justerbar kutteskive for å justere forskjellige tykkelser
- Vendbar raspeskive (større eller liten størrelse)

<b>⚠ Forsiktig</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vær forsiktig når du håndterer skiven. Den har en svært skarp knivkant.</li> <li>Bruk aldri skiven til å bearbeide harde ingredienser som isbiter.</li> <li>Ikke trykk for hardt på stapperen når du presser ingrediensene inn i materøet.</li></ul>

## 4 Rengjøring

<b>⚠ Advarsel</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Koble apparatet fra strømmettet før du rengjør det.</li></ul>

<b>⚠ Forsiktig</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Sørg for at eggen på knivene og skivene ikke kommer i kontakt med harde objekter. Dette kan gjøre knivene sløve.</li> <li>Knivseggene er skarpe. Vær forsiktig når du rengjør knivenheten til foodprocessoren og skivene.</li></ul>

<b>1</b>	Rengjør motorenheten med en fuktig klut.
<b>2</b>	Vask de andre delene i varmt vann (< 60 <span> </span> °C) med oppvaskmiddel eller i en oppvaskmaskin.

#### Rask rengjøring

Du kan gjøre følgende for å rengjøre foodprocessorbollen og hurtigmikserkannen enklere.

<b>≡ Merknad</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Sørg for at kniven er montert i bollen hvis du rengjør foodprocessorbollen.</li></ul>

<b>1</b>	Hell lukent vann (ikke mer enn 0,5 liter) og noen dråper oppvaskmiddel i foodprocessorbollen.
<b>2</b>	Sett loddet på foodprocessorbollen, og vri det deretter med klokken for å feste det.
<b>3</b>	Vri knappen til <b>P</b> . La apparatet gå i 30 sekunder eller til foodprocessorbollen er ren.
<b>4</b>	Etter bruk vrir du bryteren til <b>0</b> og kobler fra apparatet.
<b>5</b>	Ta av foodprocessorbollen, og skyl den i rent vann.

## 5 Oppbevaring

<b>1</b>	Skv strømledningen inn i det innebygde ledningskammeret (fig. 10).
<b>2</b>	Oppbevar produktet tørt.
<b>3</b>	Sett skivene, eltetilbehøret og skaftet samt andre små tilbehør i foodprocessorbollen (fig. 11).

## 6 Garanti og service

Hvis du har et problem eller trenger hjelp eller informasjon, kan du gå til [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) eller kontakte Philips kundesøtte der du bor. Du finner telefonnummeret i garantiheftet. Hvis det ikke er noen kundesøtte der du bor, kan du gå til den lokale Philips-forhandleren.

#### Suomi

## 1 Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se tulevaa käyttöä varten.

<b>Vaara</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtelee sitä vesihanan alla.</li></ul>

<b>Varoitus</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Älä koskaan käytä sormiasi tai mitään esinettä valmistusaineiden työntämiseen syöttösupploon laitteen ollessa käynnissä. Käytä vain syöttöpaininta.</li> <li>Ennen kuin liität laitteen virtalähteeseen, varmista, että laitteen pohjan jännitemerkintä vastaa paikallista jännitettä.</li> <li>Älä koskaan liitä laitetta ajastinkytkimään, jottei aiheudu vaaratilanteita.</li> <li>Jos virtajohto, pistoke tai muut osat vahingoittuivat, älä käytä laitetta.</li> <li>Jos virtajohto on vahingoittunut, vaihdata se oman turvallisuutesi vuoksi Philipsin valtuuttamassa huoltoiliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.</li> <li>Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.</li> <li>Älä anna lasten leikkiä laitteella heidän turvallisuutensa vuoksi.</li> <li>Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.</li> <li>Jos ruoka-aineet tarttuvat kulhon reunoihin, katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota sitten ruoka seinästä lastan avulla.</li> <li>Ole varovainen, kun käsittelet tai puhdistat monitoimikoneen levyjä tai teräyksiköitä. Terät ovat erittäin teräviä.</li> <li>Älä koske teriin etenkään laitteen ollessa kytketty verkkovirtaan. Terät ovat hyvin teräviä.</li> <li>Jos terä juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.</li></ul>

<b>Varoitus</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Älä koskaan sammuta laitetta kiertämällä kulhoa tai sen kantta. Katkaise aina laitteesta virta kääntämällä valitsin <b>0</b>-asentoon.</li> <li>Irrota pistotuloppa pistorasiasta käytön jälkeen.</li> <li>Odota, kunnes liikkuvat osat ovat pysähtyneet, ennen kuin poistat kulhon kannen.</li> <li>Älä ylitä kulhoon merkittyä enimmäisrajaa.</li> <li>Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa.</li> <li>Ennen kuin irrotat tai puhdistat taikinakoukun tai levyt, irrota laite pistorasiasta.</li> <li>Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.</li> <li>Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.</li> <li>Älä ylitä käyttöoppassa annettuja määriä ja valmistusaikoja.</li> <li>Anna kuumien valmistusaineiden jäähtyä (&lt; 80<span> </span>°C) ennen niiden käsittelemistä.</li> <li>Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilaa vastaavaksi jokaisen käsitelyn erän jälkeen.</li> <li>Tietyt valmistusaineet saattavat aiheuttaa osien pintojen värjäytymistä. Tämä ei heikennä osia. Värjäytymiset katoavat tavallisesti ajan myötä.</li> <li>Käyttöään = 85 dB [A]</li></ul>

#### Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

#### Kierrätys



Tuotteen suunnittelussa ja valmistuksessa on käytetty laadukkaita materiaaleja ja osia, jotka voidaan kierrättää ja käyttää uudelleen. Jos tuotteeseen on merkitty roskalajiliö, jonka yll on vedetty rasti, se tarkoittaa, että tuotetta koskee EU-direktiivi 2002/96/EY.



Älä hävitä tuotetta muun kotitalousjätteen mukana. Ota selvää paikallisista sähkölaitteiden ja elektronisten laitteiden enillistä keräystä koskevista sääöksistä. Hävittämällä vanhan tuotteen oikein voit ehkäistä mahdollisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

## 2 Johdanto

Onnitellut tekemäsi ostoksen johdosta ja tervetuloa Philipsin käyttäjäksi! Saat parhaan mahdollisen hyödyn Philipsin palvelusta rekisteröimällä tuotteen osoitteessa [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Reseptejä monitoimikoneelle on osoitteessa [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)

## 3 Monitoimikone

<b>⚠ Vakava varoitus</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Älä koskaan käytä sormiasi tai mitään esinettä (esimerkiksi lastaa) valmistusaineiden työntämiseen syöttösupploon laitteen ollessa käynnissä. Käytä vain syöttöpaininta.</li></ul>

#### Teräosa

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä, kuva 2. Teräosalla voi pilkkoa, sekoittaa tai seosuttaa aineksia. Voit vatkata ja sekoittaa sillä myös kakkutainkinoita.

<b>⚠ Varoitus</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Älä hienonna terällä kovia aineita, kuten kahvipapua, maustekurkumaa, muskottipähkinää tai jääpaloja, sillä ne voivat tyytyttää terää.</li></ul>

<b>≡ Huomautus</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Älä anna laitteen olla pitkään käynnissä pilkoessa (kovaa) juustoa tai suklaata. Muuten nämä ainekset kuunevat, alkavat sulaa ja muuttuvat kookareiksi.</li> <li>Leikkaa isokokoiset ainekset pienemmiksi palloiksi, noin 3 × 3 × 3 cm.</li></ul>

<b>1</b>	Kiinnitä kulho runkoon kiertämällä sitä myötäpäivään ja aseta sitten tarviketeline kulhoon. <ul style="list-style-type: none"><li>Kun kulho on kiinnitetty oikein, kuulet naksahduksen.</li></ul>
<b>2</b>	Aseta teräosa tarviketelineeseen.
<b>3</b>	Mittaa aineet kulhoon.
<b>4</b>	Aseta kansi kulhoon ja kiinnitä se sitten kiertämällä kantta myötäpäivään. <ul style="list-style-type: none"><li>Kun kansi on koottu oikein, kuulet naksahduksen ja kansi on tukevasti kiinni kulhon kahvassa.</li></ul>
<b>5</b>	Aseta syöttöpainin syöttösupploon.
<b>6</b>	Liitä virtajohto virtalähteeseen.
<b>7</b>	Tarkista valmistusaika, enimmäismäärä ja valmistusaineiden tarvitsema nopeusasetus taulukosta 1. Käännä valitsin haluttuun nopeusasetuskeen.
<b>8</b>	Käännä valitsin asentoon <b>0</b> ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

<b>✱ Viihe</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Kun pilkot sipuleita, käännä valitsin asentoon <b>P</b> muutaman kerran, jotta sipulit eivät hienontuisi liikaa.</li> <li>Jos ruoka tarttuu terään tai kulhoon, toimi seuraavasti: 1. Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. 2. Poista kansi kulhon päältä. 3. Irrota ainekset terästä tai kulhon pinnasta lastalla.</li></ul>

#### Sahalaitainen terä

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä, kuva 3. Murskaa jäiset hedelmät sahalaitsaisella terällä.

<b>≡ Huomautus</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Aseta aina teräyksikkö kulhoon ennen aloittamista.</li> <li>On suositeltavaa leikata hedelmät 2x2x2 cm kokoisiksi kuutioksi ennen niiden pakastamista.</li> <li>Hedelmästen jälkiruokien tekemiseen suositellaan nopeutta <b>2</b>, jos haluat tasaisen tuloksen, ja nopeutta <b>1</b>, jos et halua täysin tasaista tulosta.</li></ul>

<b>1</b>	Kiinnitä kulho runkoon kiertämällä sitä myötäpäivään ja aseta sitten tarviketeline kulhoon. <ul style="list-style-type: none"><li>Kun kulho on kiinnitetty oikein, kuulet naksahduksen.</li></ul>
<b>2</b>	Aseta sahalaityainen jäläterä tarviketelineeseen.
<b>3</b>	Aseta jäiset hedelmät kulhoon.
<b>4</b>	Aseta kansi kulhoon ja kiinnitä se sitten kiertämällä kantta myötäpäivään. <ul style="list-style-type: none"><li>Kun kansi on koottu oikein, kuulet naksahduksen ja kansi on tukevasti kiinni kulhon kahvassa.</li></ul>
<b>5</b>	Aseta syöttöpainin syöttösupploon.
<b>6</b>	Liitä virtajohto virtalähteeseen.
<b>7</b>	Käännä valitsin asentoon <b>1</b> tai <b>2</b> .
<b>8</b>	Käytön jälkeen käännä nopeudensäädin asentoon <b>0</b> ja irrota sitten laite pistorasiasta.

#### Vaivausosa

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä, kuva 4. Vaivausosalla voi vaivata hiivataikinaa esimerkiksi leipää tai pizzaa varten. Taikinan nesteen määrää on säädettävä ilmakesteuden ja lämpötilan mukaan.

<b>≡ Huomautus</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Älä käytä vaivausosaa kakkutainoiden vatkaamiseen. Käytä siihen teräosa.</li> <li>Aseta aina vaivausläläite kulhoon ennen aineiden lisäämistä.</li></ul>

<b>✱ Viihe</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Kun käytät runsaaguteisia jauhoja, saat parhaat tulokset käyttämällä 60 g vettä 100 g jauhoja kohi ja vaivamalla nopeukslla 1 2 minuuttia (enimmäisaika).</li></ul>

<b>1</b>	Kiinnitä kulho runkoon kiertämällä sitä myötäpäivään ja aseta sitten tarviketeline kulhoon. <ul style="list-style-type: none"><li>Kun kulho on kiinnitetty oikein, kuulet naksahduksen.</li></ul>
<b>2</b>	Aseta vaivausosa tarviketelineeseen.
<b>3</b>	Mittaa aineet kulhoon.
<b>4</b>	Aseta kansi kulhoon ja kiinnitä se sitten kiertämällä kantta myötäpäivään. <ul style="list-style-type: none"><li>Kun kansi on koottu oikein, kuulet naksahduksen ja kansi on tukevasti kiinni kulhon kahvassa.</li></ul>
<b>5</b>	Aseta syöttöpainin syöttösupploon.
<b>6</b>	Liitä virtajohto virtalähteeseen.
<b>7</b>	Käännä valitsin asentoon <b>1</b> .
<b>8</b>	Tarkista valmistusaika, enimmäismäärä ja valmistusaineiden tarvitsema nopeusasetus taulukosta 1.
<b>9</b>	Käännä valitsin asentoon <b>0</b> ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

#### Vispilä

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä, kuva 5.

<b>1</b>	Aseta tarviketeline kulhoon.
<b>2</b>	Aseta vispilä tarviketelineeseen kulhoon.
<b>3</b>	Mittaa aineet kulhoon.
<b>4</b>	Laita kansi kulhon päälle. Kiinnitä kansi kääntämällä sitä myötäpäivään. Laita syöttöpainin syöttösupploon.
<b>5</b>	Valitse nopeus 1.
<b>6</b>	Käytön jälkeen käännä nopeudensäädin asentoon <b>0</b> ja irrota sitten laite pistorasiasta.

#### Sitruspuserrin

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä,
--



## Svenska

## 1 Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

<b>Fara</b>	<div> <div><div><span></span></div><div>Kommentar</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Använd inte knådningstillbehöret när du gör kaksmet. Använd istället hackarkniven.</li> <li>Sätt alltid knådningstillbehöret i skålen innan du tillsätter ingredienserna.</li></ul> </div>
<b>Varning</b>	<div> <div><div><span></span></div><div>Tips</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Om du använder mjöl med hög glutenhalt tar du 60 g vatten för varje 100 g mjöl och knådar i hastighet 1 i 2 minuter (maxid) för bästa resultat.</li></ul> </div>
<b>1</b>	Fäst skålen på motorenheten genom att vrida den medurs och placera sedan redskapshållaren i skålen. <div> <div><div><span></span></div><div>När skålen är ordentligt på plats hörs ett klickljud.</div></div> </div>
<b>2</b>	Sätt knådningsskivverket på redskapshållaren.
<b>3</b>	Lägg ingredienserna i skålen.
<b>4</b>	Placera locket på skålen och fäst sedan locket genom att vrida det medurs. <div> <div><div><span></span></div><div>När locket är ordentligt på plats hörs ett klickljud och locket är fäst vid skålens handtag.</div></div> </div>
<b>5</b>	Placera pressklossen i matningsröret.
<b>6</b>	Anslut stickkontakten till ett eluttag.
<b>7</b>	Vrid kontrollvredet till position <b>1</b> .
<b>8</b>	Kontrollera tillredningstiden, den maximala mängden och vilken hastighet som krävs för ingredienserna i Tabell 1.
<b>9</b>	Efter användning vrider du kontrollvredet till <b>0</b> och drar ur kontakten.

<b>Ballongvisp</b>	<div> <div><div><span></span></div><div>Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 5:</div></div> <div> <div><div><span></span></div><div><b>1</b></div></div> <div>Sätt i redskapshållaren i skålen.</div> <div><div><span></span></div><div><b>2</b></div></div> <div>Sätt ballongvispen på redskapshållaren i skålen.</div> <div><div><span></span></div><div><b>3</b></div></div> <div>Lägg ingredienserna i skålen.</div> <div><div><span></span></div><div><b>4</b></div></div> <div>Sätt på locket på skålen. Sätt fäst locket genom att vrida det medurs. Lägg ingredienserna i matningsröret.</div> <div><div><span></span></div><div><b>5</b></div></div> <div>Välj hastighet <b>1</b>.</div> <div><div><span></span></div><div><b>6</b></div></div> <div>Efter användning vrider du hastighetsväljaren till <b>0</b>och drar sedan ut nätsladden.</div> </div> </div>
<b>Citruspress</b>	<div> <div><div><span></span></div><div>Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 6.</div></div> <div> <div><div><span></span></div><div>Du kan använda citruspressen för att pressa citrusfrukter.</div></div> <div> <div><div><span></span></div><div><b>1</b></div></div> <div>Fäst skålen på motorenheten genom att vrida den medurs och placera sedan redskapshållaren i skålen. <div> <div><div><span></span></div><div>När skålen är ordentligt på plats hörs ett klickljud.</div></div> </div></div> <div><div><span></span></div><div><b>2</b></div></div> <div>Sätt citruspressens sil på verktygshållaren i skålen. Se till att silens utskjutande del låser fast i skåran på skålens handtag. <div> <div><div><span></span></div><div>När silen är ordentligt på plats hörs ett klickljud.</div></div> </div></div> <div><div><span></span></div><div><b>3</b></div></div> <div>Sätt konen på silen.</div> <div><div><span></span></div><div><b>4</b></div></div> <div>Anslut stickkontakten till ett eluttag.</div> <div><div><span></span></div><div><b>5</b></div></div> <div>Kontrollera den maximala mängden ingredienser i tabell 1.Vrid kontrollvredet till hastighet <b>1</b>. <div> <div><div><span></span></div><div>Konen börjar rotera.</div></div> </div></div> <div><div><span></span></div><div><b>6</b></div></div> <div>Tryck citrusfrukten mot konen.</div> <div><div><span></span></div><div><b>7</b></div></div> <div>Stoppa pressen då och då och avlägsna fruktkött från silen. När du är klar med pressningen eller vill ta bort fruktkött vrider du kontrollvredet till <b>0</b> och tar bort skålen med silen och konen från apparaten.</div> </div> </div></div>

### Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

### Återvinning



Produkten är utvecklad och tillverkad av högkvalitativa material och komponenter som både kan återvinnas och återanvändas. Symbolen med en överkryssad soptunna som finns på produkten innebär att produkten följer EU-direktivet 2002/96/EC:



Kassera aldrig produkten med annat hushållsavfall. Ta reda på de lokala reglerna om separat insamling av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera dina gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att minska möjliga negativa effekter på miljö och hälsa.

## 2 Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips! Genom att registrera din produkt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) kan du dra nytta av Philips support. Recept att använda med matberedaren finns på [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)

## 3 Matberedare

<b><span></span> Varning</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Använd aldrig fingarna eller ett föremål (till exempel en slickpott) för att trycka in ingredienser i matningsröret medan apparaten är igång. Använd bara pressklossen.</li></ul>

#### Hackarkniv

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 2. Du kan använda knivenheten för att hacka, blanda, mixa och mosa ingredienser. Du kan även använda den för att göra kaksmet.

<b><span></span> Var försiktig</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Använd inte hackarkniven för att hacka hårda ingredienser som kaffeböror, gurkmeja, muskotnöt eller isbitar. Det gör kniven slö.</li></ul>

<b><span></span> Kommentar</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Låt inte apparaten gå för länge när du hackar (hård) ost eller choklad. Annars blir dessa ingredienser för varma, börjar smälta och blir klimpiga.</li> <li>Skär större livsmedel i mindre bitar, cirka 3 x 3 x 3 cm.</li></ul>

- Fäst skålen på motorenheten genom att vrida den medurs och placera sedan redskapshållaren i skålen.

När skålen är ordentligt på plats hörs ett klickljud.
- Sätt hackarkniven på redskapshållaren.
- Lägg ingredienserna i skålen.
- Placera locket på skålen och fäst sedan locket genom att vrida det medurs.

När locket är ordentligt på plats hörs ett klickljud och locket är fäst vid skålens handtag.
- Placera pressklossen i matningsröret.
- Anslut stickkontakten till ett eluttag.
- Kontrollera tillredningstiden, den maximala mängden och vilken hastighet som krävs för ingredienserna i Tabell 1.Vrid kontrollvredet till önskad hastighet.
- Efter användning vrider du kontrollvredet till **0** och drar ur kontakten.

<b><span></span> Tips</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>När du hackar lÖk vrider du kontrollvredet till <b>P</b> några gånger för att förhindra att löken blir för fint hackad.</li> <li>När maten fastnar vid kniven eller i skålen gör du enligt följande: 1. Stäng av apparaten och dra ut nätsladden. 2. Ta av locket från skålen. 3. Ta bort ingredienserna från kniven eller från skålens sidor med en slickpott.</li></ul>

#### Sågtandad kniv

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 3. Använd den sågtandade kniven för att krossa fryst frukt.

<b><span></span> Kommentar</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Sätt alltid knivenheten i skålen innan du börjar.</li> <li>Vi rekommenderar att du skär frukten i kuber på 2 x 2 x 2 cm innan du fryser den.</li> <li>För fruktdesserter rekommenderar vi att du använder hastighet <b>2</b> för ett jämnt resultat, och hastighet <b>1</b> om du vill ha bitar kvar.</li></ul>

- Fäst skålen på motorenheten genom att vrida den medurs och placera sedan redskapshållaren i skålen.

När skålen är ordentligt på plats hörs ett klickljud.
- Sätt den sågtandade iskniven på redskapshållaren.
- Lägg den frysta frukten i skålen.
- Placera locket på skålen och fäst sedan locket genom att vrida det medurs.

När locket är ordentligt på plats hörs ett klickljud och locket är fäst vid skålens handtag.
- Placera pressklossen i matningsröret.
- Anslut stickkontakten till ett eluttag.
- Vrid kontrollvredet till **1** eller **2**.
- Efter användning vrider du hastighetsväljaren till **0**och drar sedan ut nätsladden.

#### Knådningstillbehör

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 4. Du kan använda knådningstillbehöret för att knåda jäsddeg för bröd och pizza. Justera mängden vätska utifrån fuktighets- och temperaturförhållanden för att forma degen.

<b><span></span> Kommentar</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Använd inte knådningstillbehöret när du gör kaksmet. Använd istället hackarkniven.</li> <li>Sätt alltid knådningstillbehöret i skålen innan du tillsätter ingredienserna.</li></ul>

<b><span></span> Tips</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Om du använder mjöl med hög glutenhalt tar du 60 g vatten för varje 100 g mjöl och knådar i hastighet 1 i 2 minuter (maxid) för bästa resultat.</li></ul>

- Fäst skålen på motorenheten genom att vrida den medurs och placera sedan redskapshållaren i skålen.

När skålen är ordentligt på plats hörs ett klickljud.
- Sätt knådningsskivverket på redskapshållaren.
- Lägg ingredienserna i skålen.
- Placera locket på skålen och fäst sedan locket genom att vrida det medurs.

När locket är ordentligt på plats hörs ett klickljud och locket är fäst vid skålens handtag.
- Placera pressklossen i matningsröret.
- Anslut stickkontakten till ett eluttag.
- Vrid kontrollvredet till position **1**.
- Kontrollera tillredningstiden, den maximala mängden och vilken hastighet som krävs för ingredienserna i Tabell 1.
- Efter användning vrider du kontrollvredet till **0** och drar ur kontakten.

#### Ballongvisp

<b>Innan du börjar</b> monterar du enheten enligt bild 5:
<div> <div><div><span></span></div><div><b>1</b></div></div> <div>Sätt i redskapshållaren i skålen.</div> <div><div><span></span></div><div><b>2</b></div></div> <div>Sätt ballongvispen på redskapshållaren i skålen.</div> <div><div><span></span></div><div><b>3</b></div></div> <div>Lägg ingredienserna i skålen.</div> <div><div><span></span></div><div><b>4</b></div></div> <div>Sätt på locket på skålen. Sätt fäst locket genom att vrida det medurs. Lägg ingredienserna i matningsröret.</div> <div><div><span></span></div><div><b>5</b></div></div> <div>Välj hastighet <b>1</b>.</div> <div><div><span></span></div><div><b>6</b></div></div> <div>Efter användning vrider du hastighetsväljaren till <b>0</b>och drar sedan ut nätsladden.</div> </div>

#### Citruspress

<b>Innan du börjar</b> monterar du enheten enligt bild 6.
<div> <div><div><span></span></div><div>Du kan använda citruspressen för att pressa citrusfrukter.</div></div> <div> <div><div><span></span></div><div><b>1</b></div></div> <div>Fäst skålen på motorenheten genom att vrida den medurs och placera sedan redskapshållaren i skålen. <div> <div><div><span></span></div><div>När skålen är ordentligt på plats hörs ett klickljud.</div></div> </div></div> <div><div><span></span></div><div><b>2</b></div></div> <div>Sätt citruspressens sil på verktygshållaren i skålen. Se till att silens utskjutande del låser fast i skåran på skålens handtag. <div> <div><div><span></span></div><div>När silen är ordentligt på plats hörs ett klickljud.</div></div> </div></div> <div><div><span></span></div><div><b>3</b></div></div> <div>Sätt konen på silen.</div> <div><div><span></span></div><div><b>4</b></div></div> <div>Anslut stickkontakten till ett eluttag.</div> <div><div><span></span></div><div><b>5</b></div></div> <div>Kontrollera den maximala mängden ingredienser i tabell 1.Vrid kontrollvredet till hastighet <b>1</b>. <div> <div><div><span></span></div><div>Konen börjar rotera.</div></div> </div></div> <div><div><span></span></div><div><b>6</b></div></div> <div>Tryck citrusfrukten mot konen.</div> <div><div><span></span></div><div><b>7</b></div></div> <div>Stoppa pressen då och då och avlägsna fruktkött från silen. När du är klar med pressningen eller vill ta bort fruktkött vrider du kontrollvredet till <b>0</b> och tar bort skålen med silen och konen från apparaten.</div> </div> </div>

#### Skivor för skivning och rivning

Innan du börjar väljer du den skiva du vill använda och monterar den enligt bild 7:

- Skivningsskiva som kan justeras efter tjocklek
- Vändbar rivningsskiva (stor eller liten)

<b><span></span> Var försiktig</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Var försiktig när du hanterar skivan. Eggen är mycket vass.</li> <li>Använd aldrig skivan till att bereda hårda ingredienser som isbitar.</li> <li>Tryck inte för hårt på pressklossen när du trycker ned ingredienser i matningsröret.</li></ul>

## 4 Rengöring

<b><span></span> Varning</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Dra ut nätsladden innan du rengör apparaten.</li></ul>

<b><span></span> Var försiktig</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Se till att knivarnas och skivornas eggar inte kommer i kontakt med hårda föremål. Det kan medföra att kniven blir slö.</li> <li>Eggen är vass. Var försiktig när du rengör matberedarens knivenhet och skivor.</li></ul>

- Gör ren motorenheten med en fuktig trasa.
- Rengör övriga delar i hett vatten (< 60 °C) med lite diskmedel eller i diskmaskin.

#### Snabbrengöring

Följande steg kan följas för att lättare rengöra matberedarskålen och mixerbehållare.

<b><span></span> Kommentar</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Se till att kniven är monterad i skålen om du rengör matberedarskålen.</li></ul>

- Häll ljunmet vatten (inte mer än 0,5 liter) och lite diskmedel i matberedarskålen.
- Placera locket på matberedarskålen och vrid det medurs för att sätta fast det.
- Vrid kontrollvredet till **P**. Kör apparaten i 30 sekunder eller tills matberedarskålen är ren.
- Efter användning vrider du kontrollvredet till **0** och drar ur kontakten.
- Lossa matberedarskålen och skölj av den med rent vatten.

## 5 Förvaring

- Tryck in sladden i sladdförvaringsutrymmet (bild 10).
- Förvara produkten på en torr plats.
- Lägg skivorna, knådningsskivverket, drivaxeln och andra små tillbehör i matberedarskålen (bild 11).

## 6 Garanti och service

Om du har frågor eller behöver service eller information kan du gå till [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land. Telefonnummer finns i garantibroschyren. Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land kan du vända dig till din lokala Philips-återförsäljare.

#### Dansk

## 1 Vigtigt

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug. Gern brugervejledningen til eventuel senere brug.

<b>Fare</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.</li></ul>

#### Advarsel

- Brug aldrig dine fingre eller en genstand til at skubbe ingredienser ned i påfyldningstragten, mens apparatet kører. Brug altid kun nedstopperen.
- Før du slutter strøm til apparatet, skal du kontrollere, at den netspænding, der er angivet i bunden af apparatet, svarer til den lokale netspænding.
- For at undgå farlige situationer må du aldrig slutte apparatet til en timerkontakt.
- Hvis strømledningen, stikket eller andre dele er beskadigede, skal du ikke bruge apparatet.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes hos Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner; nedsat følelsans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Af hensyn til børnenes egen sikkerhed bør de ikke lege med apparatet.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Hvis der sættes sig madvarer fast på indersiden af skålen, skal du slukke apparatet og tage stikket ud. Brug derefter en spatel til at fjerne det, der sidder fast.
- Vær forsigtig, når du håndterer eller rengør skiverne, knivenhederne i foodprocessorsen. Knivbladenes ægge er meget skarpe.
- Undgå at røre ved knivene, når apparatet er sluttet til strømmen. Knivene er meget skarpe.
- Hvis knivene sætter sig fast, skal stikket tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.

#### NB!

- Sluk aldrig for apparatet ved at dreje skålen eller dens låg. Sluk altid for apparatet ved at dreje knappen til **0**.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Vent, indtil alle bevagelige dele er stoppet, før du tager låget af skålen.
- Oversejld ikke maksimum-markeringen på skålen.
- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du fjerner eller rengør æltetilbehør eller skiver.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- De angivne mængder og tilberedningstider i brugervejledningen må ikke overskrides.
- Lad varme ingredienser afkøle (< 80°C), før de kommes i apparatet.
- Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur efter hver portion.
- Visse ingredienser kan forårsage misfarvning af delenes overflader. Det påvirker ikke delenes funktionsevne. Misfarvningerne forsvinder som regel efter nogen tid.
- Støjniveau = 85 dB [A].

#### Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder i forhold til elektromagnetiske felter (EMF). Hvis apparatet håndteres korrekt i henhold til instruktionerne i denne brugervejledning, er det sikkert at bruge baseret på de forskningsresultater, der er adgang til på nuværende tidspunkt.

#### Genanvendelse



Dit produkt er udviklet og fremstillet i materialer og komponenter af høj kvalitet, som kan genbruges.

Når et produkt bærer et affaldsspandsymbol med et kryds på, betyder det, at produktet er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EC:



Bortskaf aldrig produktet sammen med andet husholdningsaffald. Sørg for at kende de lokale regler om separat indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse af udjente produkter er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

## 2 Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips! Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). For opskrifter, du kan bruge med din foodprocessor, gå til [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)

## 3 Foodprocessor

<b><span></span> Advarsel</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Brug aldrig dine fingre eller en genstand, f.eks. en spatel, til at skubbe ingredienser ned i påfyldningstragten, mens apparatet kører. Brug altid kun nedstopperen.</li></ul>

#### Hakkerkniv

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2. Du kan bruge hakkerkniven til at hakke, mikse, blande eller purere ingredienser. Du kan også bruge den til at mikse og blende kagedej.

<b><span></span> Advarsel</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Brug ikke hakkerkniven til hugning af hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, gurkemeje, muskatnød og isstæriger; da dette kan gøre kniven sløv.</li></ul>

<b><span></span> Bemærk</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Lad ikke apparatet køre for lang tid, når du hakker (hård) ost eller chokolade. Ellers bliver ingredienserne for varme, begynder at smelte og bliver klumpede.</li> <li>Skær større stykker ud i mindre stykker på ca. 3 x 3 x 3 cm.</li></ul>

- Drej skålen med uret for at fastgøre den til motorenheden, og anbring derefter tilbehørsholderen i skålen.

Du kan høre et klik, når skålen er sat rigtigt fast.
- Sæt hakkerkniven i tilbehørsholderen.
- Kom ingredienserne i skålen.
- Læg låget på skålen, og drej derefter låget med uret for at sætte det fast.

Du kan høre et klik, når låget er sat rigtigt fast.
- Sæt nedstopperen ned i påfyldningstragten.
- Tilslut strømmen.
- Kontroller tilberedningstiden, den maksimale mængde og den nødvendige hastighed til ingredienserne i Tabel 1. Drej knappen til den ønskede hastighedsindstilling.
- Efter brug drejes knappen til **0**, og apparatet kobles fra stikkontakten.

<b><span></span> Tip</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Når du hakker løg, skal du dreje knappen til <b>P</b> et par gange for at forhindre, at løgene bliver hakket for fint.</li> <li>Hvis der sættes sig madvarer fast på kniven eller indersiden af skålen, kan du gøre følgende: 1. Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten. 2. Tag låget af skålen. 3. Fjern madresterne på knivenheden eller indersiden af skålen med en spatel.</li></ul>

#### Savtakket kniv

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 3. Brug den savtaktede kniv til knusning af frossen frugt.

<b><span></span> Bemærk</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Sæt altid knivenheden i skålen, før du starter.</li> <li>Det anbefales at skære frugten i tern på 2 x 2 x 2 cm inden nedfrysning.</li> <li>Til frugtdesserter anbefales det at bruge hastighed <b>2</b> for at opnå et jævnt resultat, og hastighed <b>1</b> for et resultat med større stykker i.</li></ul>

- Drej skålen med uret for at fastgøre den til motorenheden, og anbring derefter tilbehørsholderen i skålen.

Du kan høre et klik, når skålen er sat rigtigt fast.
- Sæt den savtaktede kniv til i tilbehørsholderen.
- Put den frosne frugt i skålen.
- Læg låget på skålen, og drej derefter låget med uret for at sætte det fast.

Du kan høre et klik, når låget er sat rigtigt fast.
- Sæt nedstopperen ned i påfyldningstragten.
- Tilslut strømmen.
- Drej knappen til **1** eller **2**.
- Efter brug skal du dreje hastighedsvælgeren til **0** og frakoble strømmen.

#### Æltetilbehør

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 4. Du kan bruge æltetilbehøret til at ælte dej til brød og pizza. Du skal justere mængden af væske til at forme dejen i forhold til luftfugtighed og temperatur.

<b><span></span> Bemærk</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Brug ikke æltetilbehøret til at blende flydende kagedej. Brug hakkerkniven til dette job.</li> <li>Sæt altid æltetilbehøret i skålen, før du kommer ingredienserne i.</li></ul>

<b><span></span> Tip</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Hvis du bruger mel med højt glutenindhold, skal du for at opnå de bedste resultater bruge 60 g vand til hver 100 g mel og derefter ælte med hastighed 1 i 2 minutter (maks. tid).</li></ul>

- Drej skålen med uret for at fastgøre den til motorenheden, og anbring derefter tilbehørsholderen i skålen.

Du kan høre et klik, når skålen er sat rigtigt fast.
- Sæt æltetilbehøret i tilbehørsholderen.
- Kom ingredienserne i skålen.
- Læg låget på skålen, og drej derefter låget med uret for at sætte det fast.

Du kan høre et klik, når låget er sat rigtigt fast.
- Sæt nedstopperen ned i påfyldningstragten.
- Tilslut strømmen.
- Drej knappen til position **1**.
- Kontroller tilberedningstiden, den maksimale mængde og den nødvendige hastighed til ingredienserne i Tabel 1.
- Efter brug drejes knappen til **0**, og apparatet kobles fra stikkontakten.

#### Ballonpiskeris

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 5:

- Sæt tilbehørsholderen fast i skålen.
- Sæt ballonpiskeriset på tilbehørsholderen i skålen.
- Kom ingredienserne i skålen.
- Sæt låget på skålen. Drej låget med uret for at sætte det fast. Put ingredienserne i påfyldningstragten.
- Vælg hastighed **1**.
- Efter brug skal du dreje hastighedsvælgeren til **0** og frakoble strømmen.

#### Citruspresser

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 6. Du kan bruge citruspresseren til at presse citrusfrugter.

- Drej skålen med uret for at fastgøre den til motorenheden, og anbring derefter tilbehørsholderen i skålen.

## 1 Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

### Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água, nem o enxágüe em água corrente.

### Aviso

- Nunca utilize os seus dedos nem um objecto para empurrar alimentos no tubo de alimentos, enquanto o aparelho está em funcionamento. Utilize apenas o pressor;
- Antes de ligar o aparelho à alimentação, assegure-se que a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador para evitar situações de perigo.
- Se o cabo de alimentação, a ficha ou outras peças estiverem danificadas, não utilize o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal com qualificação equivalente para evitar situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- Por motivos de segurança, não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Se os alimentos aderirem à taça, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Em seguida, utilize uma espátula para soltar os alimentos.
- Tenha cuidado quando manusear ou limpar os discos e as lâminas do robot. Os rebordos de corte são muito afiados.
- Não toque nas lâminas, especialmente quando a ficha do aparelho estiver ligada. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue a ficha do aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a bloquear as lâminas.

### Atenção

- Nunca desligue o aparelho rodando a taça ou uma tampa. Desligue sempre o aparelho rodando o botão de controlo para **0**.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada após cada utilização.
- Aguarde até as peças em movimento pararem antes de retirar a tampa da taça.
- Não exceda o nível máximo indicado na taça.
- Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Antes de retirar ou limpar o acessório para amassar ou os discos, desligue a ficha do aparelho.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados no manual do utilizador;
- Deixe os ingredientes quentes arrefecer (< 80 °C) antes de os processar;
- Deixe sempre o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente entre a preparação de cada porção.
- Alguns ingredientes podem causar descolorações na superfície das peças. Isto não tem um efeito negativo nas peças. Normalmente, as descolorações desaparecem depois de algum tempo.
- Nível de ruído = 85 dB [A]

### Campos electromagnéticos (CEM)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

### Reciclagem



O produto foi concebido e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade, que podem ser reciclados e reutilizados.

Quando observar o símbolo de um caixote do lixo traçado afixado num produto, significa que o produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/CE:



Nunca elimine este produto juntamente com os resíduos domésticos. Informe-se sobre o sistema de recolha selectiva local relativamente a produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta do seu produto antigo ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

## 2 Introdução

Parabéns pela compra do seu produto e bem-vindo à Philips! Para beneficiar na totalidade do suporte que a Philips oferece, registe o seu produto em [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Para obter mais receitas para preparar no seu robot, visite [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)

## 3 Robot



### Aviso

- Nunca utilize os seus dedos nem um objecto (por exemplo, uma espátula) para empurrar alimentos no tubo de alimentos, enquanto o aparelho está em funcionamento. Utilize apenas o pressor;

### Lâmina da picadora

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou as peças de acordo com a Fig. 2. As lâminas da picadora podem ser utilizadas para picar; misturar; liquidificar ou reduzir a puré. Também pode utilizá-las para misturar e liquidificar massas para bolo.



### Atenção

- Não utilize as lâminas da picadora para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafrão, noz moscada e cubos de gelo, pois isto poderá tornar as lâminas rombas.



### Nota

- Não deixe o aparelho funcionar durante um período de tempo muito prolongado, quando pica queijo (duro) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem, começam a derreter e formam grumos.
- Corte previamente os pedaços grandes de comida em pedaços de aprox. 3 x 3 x 3 cm.

- Rode a taça para a direita para fixá-lo na unidade do motor e, em seguida, coloque o suporte dos acessórios na taça.  
→ Quando a taça é fixa correctamente, ouve-se um estalido.
- Coloque as lâminas da picadora no suporte dos acessórios.
- Coloque os ingredientes na taça.
- Coloque a tampa na taça e, em seguida, rode a tampa para a direita para a fixar.  
→ Quando a tampa é montada correctamente, ouve-se um estalido e a tampa fica presa à pega da taça.
- Introduza o pressor no tubo dos alimentos.
- Ligue a ficha de alimentação à fonte de alimentação.
- Verifique a regulação do tempo de preparação, da quantidade máxima e da definição da velocidade necessária para os ingredientes na Tabela 1. Rode o botão para a regulação de velocidade desejada.
- Depois de utilizar, rode o botão para **0** e, em seguida, desligue a ficha do aparelho.



### Dica

- Se estiver a picar cebolas, rode o botão da velocidade para **P** algumas vezes para evitar que as cebolas fiquem demasiado picadas.
- Quando os alimentos aderirem às lâminas ou ao interior da taça, pode executar os seguintes passos: 1. Desligue o aparelho e retire a ficha. 2. Retire a tampa da taça. 3. Retire os ingredientes da lâmina ou das paredes da taça com uma espátula.

### Lâmina serrilhada

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou as peças de acordo com a Fig. 3. Utilize a lâmina serrilhada para triturar fruta congelada.



### Nota

- Coloque sempre as lâminas na taça antes de começar;
- Recomendamos que corte a fruta em cubos de 2x2x2 cm antes de a congelar;
- Para preparar sobremesas de fruta, recomendamos a utilização da velocidade **2** para resultados cremosos e da velocidade **1** para resultado com pedaços.

- Rode a taça para a direita para fixá-lo na unidade do motor e, em seguida, coloque o suporte dos acessórios na taça.  
→ Quando a taça é fixa correctamente, ouve-se um estalido.
- Coloque a lâmina serrilhada para gelo no suporte dos acessórios.
- Coloque a fruta congelada na taça.
- Coloque a tampa na taça e, em seguida, rode a tampa para a direita para a fixar.  
→ Quando a tampa é montada correctamente, ouve-se um estalido e a tampa fica presa à pega da taça.
- Introduza o pressor no tubo dos alimentos.
- Ligue a ficha de alimentação à fonte de alimentação.
- Rode o botão para **1** ou **2**.
- Depois da utilização, rode o selector de velocidade para **0** e, em seguida, desligue a ficha do aparelho.

### Acessório para amassar

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou as peças de acordo com a Fig. 4. As pás de amassar podem ser utilizadas para amassar massas levedadas para pão e piza. Deve ajustar a quantidade de líquido para preparar a massa de acordo com as condições da humidade e da temperatura.



### Nota

- Não utilize as pás de amassar para liquidificar massas para bolo. Utilize as lâminas da picadora para esse processamento.
- Introduza sempre as pás de amassar na taça antes de começar a adicionar os ingredientes.



### Dica

- Se utilizar farinha rica em glúten, para obter melhores resultados, utilize 60 g de água para cada 100 g de farinha e amasse na velocidade 1 durante 2 minutos (tempo máximo).

- Rode a taça para a direita para fixá-lo na unidade do motor e, em seguida, coloque o suporte dos acessórios na taça.  
→ Quando a taça é fixa correctamente, ouve-se um estalido.
- Coloque as pás de amassar no suporte dos acessórios.
- Coloque os ingredientes na taça.
- Coloque a tampa na taça e, em seguida, rode a tampa para a direita para a fixar.  
→ Quando a tampa é montada correctamente, ouve-se um estalido e a tampa fica presa à pega da taça.
- Introduza o pressor no tubo dos alimentos.
- Ligue a ficha de alimentação à fonte de alimentação.
- Rode o botão para a posição **1**.
- Verifique a regulação do tempo de preparação, da quantidade máxima e da definição da velocidade necessária para os ingredientes na Tabela 1.
- Depois de utilizar, rode o botão para **0** e, em seguida, desligue a ficha do aparelho.

### Varas de bater

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou as peças de acordo com a Fig. 5.

- Coloque o suporte dos acessórios dentro da taça.
- Coloque as varas de bater no suporte dos acessórios na taça.
- Coloque os ingredientes na taça.
- Coloque a tampa na taça. Rode a tampa para a direita para a fixar: Introduza o pressor no tubo dos alimentos.
- Selecione a velocidade **1**.
- Depois da utilização, rode o selector de velocidade para **0** e, em seguida, desligue a ficha do aparelho.



### Dica

- Para obter bolos melhores, utilize as varas de bater.

### Espremedor

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou as peças de acordo com a Fig. 6. Pode utilizar o espremedor de citrinos para extrair sumo a citrinos.

- Rode a taça para a direita para fixá-lo na unidade do motor e, em seguida, coloque o suporte dos acessórios na taça.  
→ Quando a taça é fixa correctamente, ouve-se um estalido.
- Coloque o coador para o espremedor de citrinos no suporte dos acessórios na taça. Assegure-se de que a projecção no coador está bloqueada na ranhura da pega da taça.  
→ Quando o coador é fixo correctamente, ouve-se um estalido.
- Coloque o cone no coador.

- Ligue a ficha de alimentação à fonte de alimentação.
- Verifique a quantidade máxima necessária para os ingredientes na tabela 1. Rode o botão para a velocidade **1**.  
→ O cone começa a rodar.
- Pressione os citrinos contra o cone.
- Pare de vez em quando para retirar a polpa do filtro. Quando terminar a extracção do sumo ou quando quiser retirar a polpa, rode o botão para **0** e retire a taça do aparelho juntamente com o coador e o cone.

### Discos para fatiar e cortar

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que seleccionou o disco pretendido e de que este foi montado de acordo com a Fig. 7:

- Disco para fatiar ajustável para obter espessuras diferentes
- Disco para cortar reversível (tamanho maior ou mais pequeno)



### Atenção

- Tenha cuidado ao manusear o disco. Esta tem um rebordo de corte muito afiado.
- Nunca utilize os discos para processar ingredientes duros, como cubos de gelo.
- Não exerça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar alimentos no tubo de alimentos.

## 4 Limpeza



### Aviso

- Antes de limpar o aparelho, desligue a ficha.



### Atenção

- Assegure-se de que os rebordos de corte das lâminas e dos discos não entram em contacto com objectos rígidos. Isto pode tornar as lâminas rombas.
- Os rebordos de corte são afiados. Tenha cuidado ao limpar as lâminas e os discos do robot.

- Limpe o motor com um pano húmido.
- Lave as restantes peças em água quente (< 60 °C) com um pouco de detergente da loiça ou coloque-as na máquina de lavar loiça.

### Limpeza rápida

Pode seguir os passos seguintes para limpar a taça do robot de cozinha e o copo misturar com maior facilidade.



### Nota

- Assegure-se de que a lâmina está montada na taça, quando limpar a taça do robot de cozinha.

- Coloque água tépida (0,5 litros no máximo) e algumas gotas de detergente da loiça dentro da taça do robot.
- Coloque a tampa na taça do robot e rode-a para a direita para a fixar;
- Rode o botão para **P**. Deixe o aparelho funcionar durante 30 segundos ou até a taça do robot de cozinha estar limpa.
- Depois de utilizar, rode o botão para **0** e, em seguida, desligue a ficha do aparelho.
- Retire a taça do robot e passe-a por água limpa.

## 5 Armazenamento

- Introduza o cabo de alimentação no compartimento integrado de arrumação do fio (Fig. 10).
- Guarde o produto num local seguro.
- Coloque os discos, as pás de amassar, o veio e outros acessórios pequenos na taça do robot de cozinha (Fig. 11).

## 6 Garantia e assistência

Se tiver algum problema ou se precisar de assistência ou informações, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. O número de telefone encontra-se no folheto da garantia mundial. Se não existir um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se a um representante local Philips.



## Türkçe

## 1 Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak üzere saklayın.

**Tehliike**

- Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.

**Uyarı**

- Cihaz çalışır haldeyken, besleme borusuna malzemeleri kesinlikle parmaklarınızla veya bir nesne yardımıyla iterek doldurmaya çalışmayın. Bunun için yalnızca malzeme iticiyi kullanın.
- Cihazı ana şebekeye bağlamadan önce cihazın altında belirtilen gerilimin yerel ana şebeke gerilimine uygun olduğundan emin olun.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı asla bir zamanlayıcı anahtanna bağlamayın.
- Güç kablosu, fiş veya diğer parçalar hasar görmüşse, cihazı kullanmayın.
- Cihazın güç kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Çocukların kendi güvenliği için, cihaz ile oynamalarına izin vermeyin.
- Cihazı kesinlikle çalışır durumda bırakmayın.
- Haznenin içine yiyecek yapışması halinde, cihazı kapatarak fişini prizden çekin. Ardından bir spatula ile yiyeceği temizleyin.
- Diskleri ve mutfak robotunun bıçak ünitelerini taşıırken ya da temizlerken dikkatli olun. Bıçakların ağzı çok keskindir.
- Özellikle cihaz prize takılıyken bıçaklara dokunmayın. Bıçaklar çok keskindir.
- Eğer bıçaklar sıkışırsa, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce,cihazın fişini çekin.

**Dikkat**

- Cihazı, asla hazneyi veya kapaklarını çevirerek kapatmayın. Cihazı her zaman düğmeyi **0** konumuna getirerek kapatın.
- Kullanım sonrasında, cihazı mutlaka prizden çekin.
- Haznenin kapağını çıkarmadan önce hareketli parçaların durmasını bekleyin.
- Haznenin üzerindeki maksimum seviye göstergesini geçmeyin.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçaları iyice temizleyin.
- Yoğurma aksesuannı veya diskleri çıkarmadan veya temizlemeden önce, cihazın fişini prizden çekin.
- Başka üreticilere ait olan veya Philips tarafından özellikle tavsiye edilmeyen aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu tür aksesuar veya parça kullanırsanız, garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Kullanıcı kılavuzunda belirtilen miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- Sıcak malzemeleri işleme almadan önce soğumasını (< 80°C) bekleyin.
- Her işlemden sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
- Bazı malzemeler parçaların yüzeyinde renk değişimine neden olabilir. Bunun parçaları üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur. Renk değişimi genellikle belirli bir süre sonra meydana gelir.
- Gürültü seviyesi = 85 dB [A]

### Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlar (EMF) hakkındaki tüm standartlara uygundur. Doğru ve bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde kullanılırsa, günümüz bilimsel bulgularına göre cihazın kullanımı güvenlidir.

### Geri dönüşüm



Ürününüz, geri dönüşüme tabi tutulabilen ve yeniden kullanılabilen, yüksek kalitede malzeme ve parçalardan tasarlanmış ve üretilmiştir.

Üzerinde çarpı işaretli tekerlekli çöp kutusu işaretli etiket bulunması, söz konusu ürünün 2002/96/EC sayılı Avrupa Yönergesi kapsamında olduğu anlamına gelir.



Bu ürünü kesinlikle diğer evsel atıklarla birlikte atmayın. Lütfen, elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı toplanması ile ilgili yerel kurallar hakkında bilgi edinin. Eskiyen ürününüzün atık işlemlerinin doğru biçimde gerçekleştirilmesi, çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkilere yol açılmasını önlemeye yardımcı olur.

## 2 Giriş

Ürününüzü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz, Philips dünyasına hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için, ürününüzü [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) adresinde kaydedtirin. Mutfak robotunuzla hazırlayacağınız tarifler için [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) adresine gidin.

## 3 Mutfak robotu

### ! Uyarı

- Cihaz çalışır haldeyken, besleme borusuna malzemeleri kesinlikle parmaklarınızla veya bir nesne yardımıyla (örneğin spatula) iterek doldurmaya çalışmayın. Bunun için yalnızca malzeme iticiyi kullanın.

### Doğrayıcı bıçak

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 2. Doğrayıcı bıçağı malzemeleri doğramak, kanştırmak veya püre yapmak için kullanabilirsiniz. Kek hamurlarını kanştırmak ve harmanlamak için de kullanabilirsiniz.

### ! Dikkat

- Kahve çekirdeği, zerdeçal, muskat ve buz küpleri gibi sert malzemeleri doğrarken doğrayıcı bıçağı kullanmayın. Aksi halde bıçak körelecektir.

### ≡ Not

- Peynir (sert) veya çikolata doğrarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın. Aksi halde malzemeler çok ısınabilir, erimeye başlayabilir ve topaklanabilir.
- Büyük malzemeleri önceden yaklaşık 3 x 3 x 3 cm boyutlarında küçük parçalar halinde kesin.

- Hazneyi saat yönünde çevirerek motor ünitesinin üzerinde sabitleyin ve ardından aparat yuvasını kasenin içine koyun.
↳ Hazne doğru şekilde sabitlendiğinde bir tık sesi duyulur.
- Doğrayıcı bıçağı aparat yuvasına yerleştirin.
- Malzemeleri hazneye koyun.
- Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve ardından kapağı saat yönünde çevirerek sabitleyin.
↳ Kapak doğru şekilde takıldığında bir tık sesi duyulur ve kapak hazne kulpunun üzerinde sabitlenir.
- Malzeme iticiyi besleme borusunun üzerine koyun.
- Fişi güç kaynağına takın.
- Tablo 1'den malzemeler için gerekli hazırlama süresini, maksimum miktar ve hız ayarını kontrol edin. Düğmeyi istenen hız ayarına getirin.
- Kullanımdan sonra, düğmeyi **0** konumuna getirin ve ardından cihazı fişten çıkann.

### ✱ İpucu

- Soğan doğrarken, düğmeyi **P** ayarına getirerek soğanların çok ince doğranmasını önleyin.
- Yiyecekler, bıçağa veya hazne içine yapışırsa şu adımları izleyebilirsiniz: 1. Cihazı kapatarak fişini prizden çekin. 2. Hazne kapağını açın. 3. Spatula yardımı ile bıçağa veya haznenin içine yapışan malzemeleri sıyrın.

### Tırtıklı bıçak

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 3. Donmuş meyveleri parçalamak için tırtıklı bıçağı kullanın.

### ≡ Not

- Bıçak ünitesini, her zaman başlamadan önce hazneye yerleştirin.
- Dondurmadan önce meyveleri 2x2x2 cm küp boyutunda kesmeniz önerilir.
- Meyveli tatlılar hazırlarken, pütürsüz bir sonuç elde etmek için **2** hızını, parçacıklı bir sonuç elde etmek için de **1** hızını kullanmanız önerilir.

- Hazneyi saat yönünde çevirerek motor ünitesinin üzerinde sabitleyin ve ardından aparat yuvasını kasenin içine koyun.
↳ Hazne doğru şekilde sabitlendiğinde bir tık sesi duyulur.
- Tırtıklı buz bıçağını aparat yuvasına yerleştirin.
- Donmuş meyveleri hazneye koyun.
- Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve ardından kapağı saat yönünde çevirerek sabitleyin.
↳ Kapak doğru şekilde takıldığında bir tık sesi duyulur ve kapak hazne kulpunun üzerinde sabitlenir.
- Malzeme iticiyi besleme borusunun üzerine koyun.
- Fişi güç kaynağına takın.
- Düğmeyi **1** veya **2** konumuna getirin.
- Kullanımdan sonra, hız seçme düğmesini **0** ayarına getirin ve cihazın fişini prizden çıkann.

### Yoğurma aksesuarı

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 4. Yoğurma aparatını ekmek ve pizza için mayalı hamur yoğurmak amacıyla kullanabilirsiniz. Nem ve sıcaklık durumuna göre hamuru biçimlendirmek için kullanılacak sıvı miktarını ayaralamanız gerekir.

### ≡ Not

- Kek hamurlarını kanştırmak için yoğurma aparatını kullanmayın. Bu iş için doğrayıcı bıçağı kullanın.
- Yoğurma aparatını hazneye mutlaka malzemeleri ekmeden önce yerleştirin.

### ✱ İpucu

- Yüksek Glutenli Un kullanıyorsanız, en iyi sonuçlar için her 100 g un için 60 g su kullanın ve 1 hızında maksimum 2 dakika yoğurun.

- Hazneyi saat yönünde çevirerek motor ünitesinin üzerinde sabitleyin ve ardından aparat yuvasını kasenin içine koyun.
↳ Hazne doğru şekilde sabitlendiğinde bir tık sesi duyulur.
- Yoğurma aparatını aparat yuvasına yerleştirin.
- Malzemeleri hazneye koyun.
- Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve ardından kapağı saat yönünde çevirerek sabitleyin.
↳ Kapak doğru şekilde takıldığında bir tık sesi duyulur ve kapak hazne kulpunun üzerinde sabitlenir.
- Malzeme iticiyi besleme borusunun üzerine koyun.
- Fişi güç kaynağına takın.
- Düğmeyi **1** konumuna çevirin.
- Tablo 1'den malzemeler için gerekli hazırlama süresini, maksimum miktar ve hız ayarını kontrol edin.
- Kullanımdan sonra, düğmeyi **0** konumuna getirin ve ardından cihazı fişten çıkann.

### Balon çırpıcı

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 5.

- Aparat yuvasını hazneye yerleştirin.
- Balon çırpıcıyı haznedeki aparat yuvasına yerleştirin.
- Malzemeleri hazneye koyun.
- Haznenin kapağını kapatın. Kapağı saat yönünde çevirerek yerine sabitleyin. İtme borusunu besleme borusuna yerleştirin.
- 1** hızını seçin.
- Kullanımdan sonra, hız seçme düğmesini **0** ayarına getirin ve cihazın fişini prizden çıkann.

### ✱ İpucu

- Daha iyi bir kek hazırlamak için lütfen balon çırpıcıyı kullanın.

### Narenciye sıkacağı

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 6. Narenciye meyvelerini sıkmak için narenciye sıkacağıı kullanabilirsiniz.

- Hazneyi saat yönünde çevirerek motor ünitesinin üzerinde sabitleyin ve ardından aparat yuvasını kasenin içine koyun.
↳ Hazne doğru şekilde sabitlendiğinde bir tık sesi duyulur.
- Narenciye sıkacağının eleğini haznede aparat yuvasının üzerine yerleştirin. Eleğin üzerindeki çıkıntının, hazne tutacağının yuvasına kilitlendiğinden emin olun.
↳ Elek doğru şekilde sabitlendiğinde bir tık sesi duyulur.
- Huniyi eleğin üzerine yerleştirin.
- Fişi güç kaynağına takın.
- Malzemeler için maksimum miktar Tablo 1'den kontrol edin. Düğmeyi hız **1** ayarına getirin.
↳ Huni dönmeye başlar.
- Narenciyeyi huniye doğru bastırın.
- Arada bir elekteki posalan temizlemek için uygulamayı durdurun. Sıkma işlemini bitirdiğinizde veya posayı temizlemek istediğinizde, düğmeyi **0** konumuna döndürün ve hazneyi, süzgeci ve hunisiyle birlikte cihazdan çıkann.

### Dilimleme diskleri ve rendeleme diskleri

Başlamadan önce, istediğiniz disk seçtiğinizden ve montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 7:

- Farklı kalınlıklarda dilimleme için ayarlanabilir dilimleme disk
- Ters çevrilebilir rendeleme disk (büyük veya küçük boyutlarda)

### ! Dikkat

- Disk tutarken dikkatli olun. Ağzı çok keskindir.
- Diske kesinlikle buz küpleri gibi çok sert cisimleri parçalamaya çalışmayın.
- Besleme borusundan malzeme eklerken, malzeme iticiyi çok fazla bastırmayın.

## 4 Temizleme

### ! Uyarı

- Cihazı temizlemeden önce fişini prizden çekin.

### ! Dikkat

- Bıçakların ve disklerin keskin uçlarının sert cisimlerle temas etmediğinden emin olun. Bu, bıçağın körelmesine yol açabilir.
- Bıçakların ağzı oldukça keskindir. Mutfak robotunun bıçak ünitesini ve diskleri temizlerken çok dikkatli olun.

- Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.
- Diğer parçaları sıcak suda (< 60°C) bulaşık deterjanı ile veya bulaşık makinesinde yıkayın.

#### Hızlı temizlik

Mutfak robotu kasesini ve blender haznesini daha kolay bir biçimde temizlemek için aşağıdaki adımları izleyin.

### ≡ Not

- Mutfak robotu kasesini temizleyecekseniz, bıçağın haznede takılı olduğundan emin olun.

- Mutfak robotu haznesine ılık su (en fazla 0,5 litre) doldurun ve birkaç damla bulaşık deterjanı ekleyin.
- Mutfak robotu haznesinin kapağını takın ve saat yönünde çevirerek sabitleyin.
- Düğmeyi **P** konumuna döndürün. Cihazı 30 saniye ya da mutfak robotu haznesi temizlenene kadar çalıştırın.
- Kullanımdan sonra, düğmeyi **0** konumuna getirin ve ardından cihazı fişten çıkann.
- Mutfak robotu haznesini çıkann ve suyla durulayın.

## 5 Saklama

- Güç kablosunu entegre kablo gözüne yerleştirin (Şekil 10).
- Cihazı kuru bir yerde saklayın.
- Diskleri, yoğurma aparatını, mili ve diğer küçük aksesuarları mutfak robotu haznesine koyun (Şekil 11).

## 6 Garanti ve servis

Bir sorun yaşarsanız ya da servise veya bilgiye ihtiyaç duyarsanız, [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) adresine bakın veya ülkenizdeki Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun. Gerekli telefon numarası için garanti broşürüne bakın. Ülkenizde Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips satıcınıza gidin.